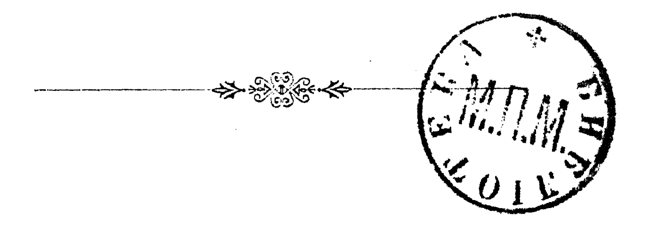
ФРАНЦУЗСКІЙ ДОМАШНІЙ СТОЛЪ

или

ИСКУССТВО ѢСТЬ ВКУСНО, ЭКОНОМНО И РАЗНООБРАЗНО.

Настольная книга для хозяекъ, лицъ кулинарной профессіи, гастрономовъ и для всѣхъ вообще интересующихся повареннымъ искусствомъ, содержащая описаніе болѣе 1100 блюдъ, около 200 меню обѣдовъ и завтраковъ, около 150 національныхъ блюдъ другихъ европейскихъ народовъ и множество рецептовъ разныхъ заготовокъ, съ рисунками кухонныхъ плитъ, посуды и кухонныхъ принадлежностей новѣйшихъ образцовъ, а также убранства нѣкоторыхъ блюдъ.

Составлена по лучшимъ и новѣйшимъ французскимъ источникамъ.



МОСКВА.
Типографія М. Г. Волчанинова, Б. Черныш. пер., д. Пустошкина,
противъ Англійской церкви.
1892.

Предисловіе.

Настоящая книга не представляетъ собою самостоятельнаго труда. Она не болѣе, какъ компиляція, составленная изъ лучшихъ французскихъ источниковъ, кое-гдѣ сокращенная, кое-гдѣ дополненная, и вообще нѣсколько приноровленная къ русскому складу жизни и потребностямъ. Не будучи такимъ образомъ нисколько заинтересованными съ нравственной стороны успѣхомъ этой книги и ея достоинствами, мы можемъ смѣло рекомендовать ее, какъ прекрасное руководство къ поваренному искусству, вполнѣ удовлетворяющее потребностямъ разнообразнаго, вкуснаго и экономнаго домашняго стола, какъ для ежедневнаго обихода, такъ и для исключительныхъ случаевъ. Кромѣ богатства содержанія ея въ отношеніи количества блюдъ, однимъ изъ важнѣйшихъ достоинствъ этой книги является умѣніе утилизировать всевозможные продукты, всѣ части мяса, птицы, всѣ остатки отъ обѣдовъ и отъ приготовленія основныхъ блюдъ, такъ что можно съ достовѣрностью сказать, что въ хозяйствѣ буквально ничего не пропадетъ, а все утилизируется и притомъ разнообразно и вкусно.

Если не совсѣмъ еще прошло, то во всякомъ случаѣ постепенно проходитъ то время, когда занятія домашнимъ хозяйствомъ и кухнею считалось чѣмъ-то унизительнымъ для достоинства образованной женщины порядочнаго круга; о хорошей и заботливой хозяйкѣ дома отзывались презрительно, величая ее кухаркою, а къ справедливымъ желаніямъ мужей, чтобы жены обращали болѣе вниманія на хозяйство и на столъ, относились, какъ къ проявленію деспотизма и намѣренію низвести жену на степень кухарки или судомойки. Время это къ счастью миновало. Въ обществѣ дѣйствительно образованныхъ женщинъ поняли, что занятіе хозяйствомъ не унижаетъ, но

возвышаетъ хозяйку дома и что забота о столѣ вкусномъ, питательномъ, гигіеничномъ и вмѣстѣ съ тѣмъ дешевомъ, есть предметъ, достойный заботливости самой разумной женщины, отражающійся на благосостояніи цѣлой семьи. Хозяйство и кухня стали не только предметомъ домашняго изученія, но организовались публичные курсы поваренняго искусства, школы, лекціи. Къ сожалѣнію дѣло это приняло направленіе, далеко не удовлетворяющее потребностямъ общества, ибо слушательницами этихъ курсовъ и школъ явились большею частью женщины и дѣвушки средняго круга, будущія хозяйки дома, а не люди той среды, для которой эта профессія составляла бы хлѣбъ насущный. Оттого-то мы и испытываемъ повсемѣстную нужду въ свѣдущихъ поварахъ и кухаркахъ, и даже среди грамотныхъ изъ нихъ вы никогда не встрѣтите ни одной книги, ни одного руководства, касающагося предмета ихъ спеціальности. Появившійся спросъ на кулинарныя познанія вызвалъ и въ литературѣ появленіе нѣсколькихъ книгъ, касающихся этого предмета, хотя, по правдѣ сказать, утилитарная литература наша крайне бѣдна по этой части; изъ нихъ заслуживаетъ серьезнаго вниманія только одна книга— это изданіе г-жи Молоховецъ «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ». Книга эта, во многихъ отношеніяхъ очень хорошая, далеко не удовлетворяетъ однако всѣмъ потребностямъ. Во-первыхъ подарокъ этотъ весьма дорогъ и во-вторыхъ довольно однообразенъ и бѣденъ по содержанію нѣкоторыхъ отдѣловъ. Напримѣръ, вы находите тамъ очень мало соусовъ, тогда какъ именно эти блюда составляютъ самую тонкую и лучшую часть обѣденнаго меню, по которой познаются достоинства повара, или кухарки. Отдѣлъ овощей и яичныхъ блюдъ также далеко не полонъ, и книга вообще не даетъ вамъ понятія объ изящномъ столѣ. Недостатки эти мы надѣемся пополнить издаваемою нами книгою. Хотя она и носитъ названіе французскаго стола, но она не составлена изъ однихъ только національныхъ блюдъ французской кухни, но заключаетъ въ себѣ массу, такъ сказать, международныхъ блюдъ такъ, что представляетъ собою совершенно самостоятельное руководство, вполнѣ удовлетворяющее потребностямъ всякаго стола и на всякія средства. По богатству и разнообразію содержа-

нія книга эта заслуживаетъ вполнѣ сдѣлаться настольною для хозяевъ и людей кулинарной профессіи, у которыхъ, повторяемъ, къ сожалѣнію, мы никогда не видали подобной книги въ рукахъ. Оттого-то обѣды лучшихъ даже поваровъ и кухарокъ составляютъ дѣло удачи: сегодня хорошо, завтра дурно, потому что нельзя удержать всего въ памяти, а разъ измѣнена пропорція или не соблюдены условія приготовленія извѣстнаго блюда—оно уже теряетъ во вкусѣ и выходитъ не тѣмъ, что ожидалось. Поэтому, не ожидая спроса со стороны людей кулинарной профессіи, мы рекомендуемъ хозяйкамъ дома эту книгу, какъ лучшій и полезнѣйшій подарокъ ихъ грамотнымъ поварамъ или кухаркамъ.

Теперь нѣсколько словъ въ объясненіе содержанія этой книги. Она состоитъ изъ 8 отдѣловъ, раздѣленныхъ на 46 главъ. Отдѣлъ I говоритъ въ главѣ 1-й о кухнѣ и ея принадлежностяхъ, т. е. плитѣ, вертелѣ и кухонной посудѣ, главнымъ образомъ такой, какая весьма рѣдко, а иногда и совсѣмъ не встрѣчается въ русской кухнѣ. Глава эта снабжена 37 рисунками, преимущественно посуды, значительно облегчающими выборъ ея при устройствѣ или пополненіи кухоннаго инвентаря. Главы 2—4 заключаютъ въ себѣ нѣкоторыя общія правила кулинарнаго искусства, именно: 2-я говоритъ о подготовкѣ дичи и домашней птицы для жаренья на вертелѣ, 3-я указываетъ на способы разрѣзыванія всякаго рода мяса, птицы и рыбы, а 4-я даетъ общія наставленія для жаренья мяса съ указаніемъ времени, необходимаго для этого.

Отдѣлъ II содержитъ до 200 меню завтраковъ и обѣдовъ, предназначенныхъ для пріема небольшаго круга гостей на 6 — 8 персонъ, причемъ размѣръ ихъ можетъ быть, конечно, нѣсколько увеличенъ, но по роду провизіи и характеру блюдъ они болѣе соотвѣтствуютъ этому числу лицъ. Въ концѣ его— меню нѣсколькихъ большихъ званныхъ обѣдовъ на 15—50 человѣкъ. Въ этомъ реестрѣ обѣдовъ и завтраковъ кушанья по возможности приноровлены къ условіямъ русской жизни по роду провизіи и времени года, хотя въ этомъ отношеніи для Россіи невозможно установить чего-либо общаго, ибо условія жизни юга и сѣвера Россіи совершенно различны. Во всякомъ случаѣ, мы съ нѣкоторыми измѣненіями воспользовались эти-

ми меню, которыя даютъ много полезныхъ указаній и облегчаютъ выборъ блюдъ сообразно требованіямъ гастрономическаго искусства.

Отдѣлъ III, самый обширный, раздѣленъ на 23 главы и заключаетъ въ себѣ описаніе способовъ приготовленія 1122 блюдъ, начиная съ суповъ и кончая пирожными, причемъ дѣленіе на главы соотвѣтствуетъ или роду провизіи, идущей на приготовленіе кушаній, или характеру ихъ.

IV отдѣлъ содержитъ описаніе приготовленія 138 блюдъ итальянской, испанской, англійской, нѣмецкой и турецкой кухонъ. Мы находимъ не лишнимъ помѣстить ихъ въ наше изданіе изъ тѣхъ-же французскихъ источниковъ частью потому, что нѣкоторыя изъ нихъ получили, такъ сказать, международный характеръ, другія же, будучи строго національными, заслуживаютъ помѣщенія или по вкусу, или по оригинальности ихъ. Разумѣется, русскія блюда исключены нами изъ этого списка во-первыхъ потому, что это не соотвѣтствовало бы задачамъ изданной нами книги, а во-вторыхъ это значило бы повторять другія поваренныя книги русской кухни и происхожденія въ перефразированномъ только видѣ. Къ тому же французское изложеніе способовъ приготовленія русскихъ блюдъ большею частью до такой степени не соотвѣтствуетъ дѣйствительности въ источникахъ, служившихъ для составленія этой книги, что способно только вызывать часто смѣхъ при чтеніи, но уже никакъ не побуждать къ переводу ихъ.

Прочіе отдѣлы заключаютъ въ себѣ описаніе способовъ приготовленія различныхъ напитковъ, консервовъ и запасовъ, въ видѣ вареній, соленій, маринадовъ и въ сухомъ видѣ, способы сохраненія провизіи и исправленіе испорченной и, наконецъ, нѣсколько рецептовъ различнаго рода подъ общимъ заглавіемъ смѣси.

Эти послѣдніе отдѣлы и главы весьма не обширны, потому что мы избѣгали повторенія давно извѣстнаго по русскимъ источникамъ, какъ излишняго только балласта, безполезнаго для дѣла и только увеличивающаго цѣну изданія, хотя и придающаго книгѣ по внѣшнему виду характеръ фальшивой полноты.

Въ концѣ книги помѣщено оглавленіе съ соотвѣтствующею нумераціею и съ подраздѣленіемъ на тѣ же отдѣлы и главы. Оглавленіе это, способствуя удобству и быстротѣ въ пріискиваніи того или другого блюда, или напитка, или предметовъ запаса, дѣлаетъ совершенно безполезнымъ печатаніе алфавита предметовъ, заключающихся въ этой книгѣ. Такой алфавитъ, будучи излишнею роскошью въ смыслѣ полноты, увеличилъ бы только цѣну изданія, тогда какъ именно одну изъ важнѣйшихъ задачъ нашихъ составляетъ возможное удешевленіе этого изданія, чтобы сдѣлать его доступнымъ и необременительнымъ для людей всякихъ профессій и состояній, притомъ, конечно, не въ ущербъ его внѣшнему виду, а также прочности и доброкачественности матеріала.

При переводѣ этой книги, всѣ почти французскія названія переведены на русскій языкъ, кромѣ такихъ только, которыя не имѣютъ соотвѣтственныхъ словъ по русски, напр. рыбы мерланъ, тонъ, которыя не водятся въ русскихъ моряхъ и не имѣютъ русскихъ названій. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ мы сохранили однако и французскія названія, во избѣжаніе путаницы, напр. въ наименованіи рыбъ соль, тюрбо, которыя принадлежа къ одному семейству камбалы, представляютъ однако видовыя отличія. Мы не исключили изъ списка кушаній такихъ блюдъ, провизія для которыхъ не находится въ Россіи, потому что въ такихъ крупныхъ центрахъ, какъ Петербургъ и Москва, трудно себѣ представить, чего только нельзя достать, ибо то, что не водится въ Россіи, привозится теперь почти постоянно зимою изъ-за границы. Наконецъ, то, что не водится въ одной мѣстности на сѣверѣ, или въ средней Россіи, — встрѣчается на югѣ (напр. разныя морскія и рѣчныя рыбы, дичь, овощи), между тѣмъ, какъ книга наша составлена не для одной какой-либо мѣстности только.

Всѣ иностранныя мѣры вѣса и объема переведены нами на русскую единицу, точно также, какъ и подраздѣленіе мяса, т. е. мясной туши, которое во Франціи, во всѣхъ видахъ провизіи, гораздо дробнѣе, чѣмъ у насъ, напр. задняя нога телятины имѣетъ нѣсколько подраздѣленій, для которыхъ даже нѣтъ соотвѣтствующихъ названій въ русскомъ языкѣ. — Для удобства читателей приводимъ общепринятый у насъ на

практикѣ переводъ мѣръ вѣса къ объему, пользуясь для этого данными изъ книги столь опытной хозяйки, какъ г-жа Молоховецъ.

Въ заключеніе считаемъ не лишнимъ сказать, что настоящая книга, при описаніи блюдъ, не имѣетъ, такъ сказать, рецептурнаго характера, т. е. не перечисляетъ во всѣхъ случаяхъ, до мелочей, количество предназначаемой для приготовленія кушанья провизіи и самаго способа приготовленія съ точностью до минуты времени. Книга эта предполагаетъ все-таки нѣкоторыя элементарныя свѣдѣнія въ читателѣ, или читательницѣ, а не излагаетъ азбуку кулинарнаго искусства, не представляя изъ себя учебника, но удовлетворяя вполнѣ потребностямъ знанія, необходимаго для приготовленія поименованныхъ и описанныхъ въ ней блюдъ. Большинство кушаній соразмѣрено на количество 6—10 персонъ, кромѣ такихъ, конечно, которыя не могутъ быть, по роду провизіи, и безъ ущерба для нея, дробимы на данное число лицъ, напр. крупная птица, рыба, дичь, или извѣстныя части мяса различныхъ животныхъ.

Соотношеніе мѣръ вѣса и объема.

1 ф. крупичатой муки . .	=	3	стаканамъ.
1 ложка муки	=	$1/2$	„
1 ф. картоф. муки. . . .	=	$2^1/_2$	„
1 ложка масла	=	$1/8$	фунта.
1 ф. масла	=	8	ложкамъ.
1 „ растоплен. масла . .	=	$1^3/_4$	стакан.
1 „ ячневой крупы . . .	=	$2^1/_3$	„
1 „ манной „ . . .	=	$2^1/_4$	„
1 „ риса	=	2	„
1 „ пшена.	=	$2^1/_8$	„
1 „ сала	=	$2^1/_3$	„
1 „ перловой	=	$2^1/_4$	„
1 „ овсяной	=	$2^3/_4$	„
1 „ бѣлой фасоли . . .	=	$2^1/_3$	„
1 „ сушен. бѣлаго гороха .	=	$2^1/_8$	„
1 „ зеленаго суш. гороха .	=	$2^2/_3$	„
1 „ чечевицы	=	$2^1/_8$	„
1 „ миндаля	=	3	„
1 „ коринки.	=	3	„
1 „ кишмиша.	=	3	„

1	„ мелкаго сахара . . .	=	$2^{1}/_{8}$	„
1	„ сахара кусками . . .	=	3	„
1	кусокъ сахара	=	1	лотъ.
1	стол. ложка мелк. сах. въ уровень съ краями.	=	1	„
1	ф. молотаго кофе . . .	=	5	стак.
1	ф. сметаны	=	$1^{2}/_{3}$	„
1	„ французской булки. .	=	$2^{1}/_{4}$	булки.
1	„ черствой	=	$2^{3}/_{4}$	„
16	мелко-истолч. сухарей.	=	1	стак.
1	ст. тертой франц. булки.	=	$^{1}/_{2}$	булк.
1	ф. чернослива	=	$2^{1}/_{2}$	стак.
1	„ смородины	=	$2^{1}/_{2}$	„
1	„ клубники, вишенъ и пр.	=	3	„
1	сам. маленьк. муск. орѣх.	=	1	золот.
70	шт. гвоздики	=	1	„
1	ф. сахарнаго песку . .	=	$2^{1}/_{2}$	стак.

Встрѣчающіеся въ текстѣ размѣры: ложка — означаетъ обыкновенную столовую ложку; стаканъ — средняго размѣра столовый стаканъ; величиною въ орѣхъ,—напр. кусокъ масла, — съ грецкій орѣхъ. Значеніе набора пряностей и пучка овощей, такъ часто встрѣчающихся въ текстѣ, объяснены въ главѣ 8-й, стр. 20 и 21.

Издатель.

Отдѣлъ .

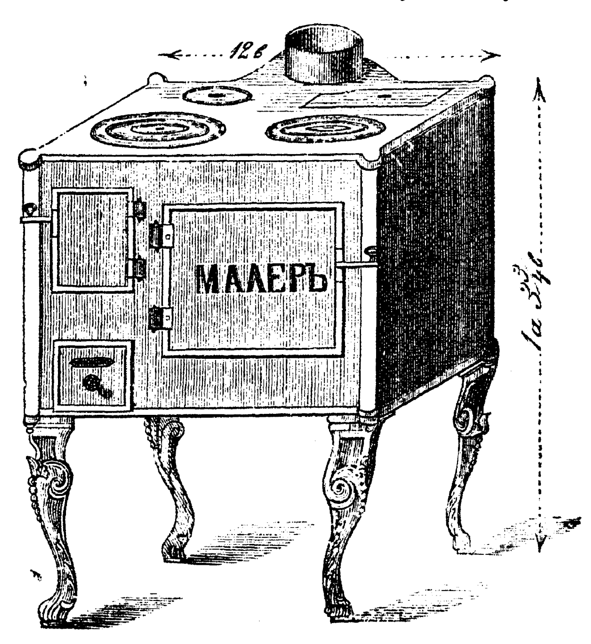
Кухня, ея принадлежности и общія правила для приготовленія стола.

ГЛАВА 1 ая.

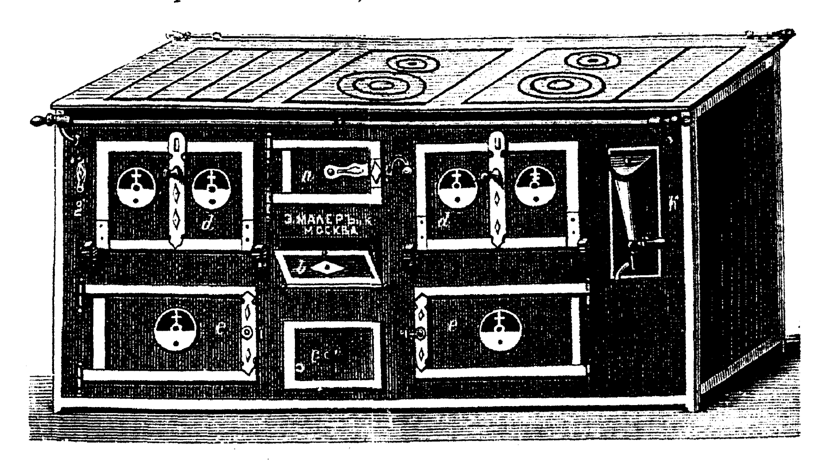
Кухонныя принадлежности.

Основная часть всякой кухни есть очагъ, въ видѣ-ли русской печи, плиты или всякой другой печи, пригодной для приготовленія явствъ. Русская печь, составляющая исключительную принадлежность русской кухни, кромѣ печенія хлѣбовъ и приготовленія такихъ чисто русскихъ кушаній, какъ пироги, щи, гречневая каша, (которыя, надо отдать справедливость, не могутъ нигдѣ быть такъ вкусно приготовлены, какъ въ русской печи), вообще мало пригодна для сколько-нибудь болѣе изысканнаго стола и, заключая въ себѣ множество недостатковъ, обладаетъ столь малыми достоинствами, что о необходимости ея въ порядочной кухнѣ не можетъ быть и рѣчи. Затѣмъ обыкновенная кирпичная плита съ чугунною доскою и конфорками и почти прямою тягою, встрѣчающаяся во всѣхъ русскихъ кухняхъ, также весьма неудовлетворительна. Поглощая массу топлива и притомъ большею частью совершенно непроизводительно, она не даетъ возможности регулировать температуру и потому, кромѣ значительнаго расхода на топливо, не удовлетворяетъ потребности приготовленія разныхъ кушаній въ желательный моментъ, а требуетъ выжиданія времени, когда остынетъ, слѣдовательно не можетъ служить одновременно для всѣхъ дѣйствій, требуемыхъ отъ плиты—варки, жаренья и печенья. Всѣмъ этимъ потребностямъ съ устраненіемъ

сказанныхъ недостатковъ удовлетворяетъ *экономическая желѣзная плита*, начинающая мало-по малу входить во всеобщее употребленіе. Потребляя, благодаря устройству своему и огневымъ хо-



дамъ, обнимающимъ всѣ части ея, чрезвычайно мало топлива, она помощью рычаговъ даетъ возможность регулировать температуру и степень нагрѣванія такъ, что всѣ вышесказанныя дѣйствія,



т. е. варка, жаренье и печенье, могутъ быть производимы не только одновременно, но даже самый шкафъ въ различныхъ отдѣлені-

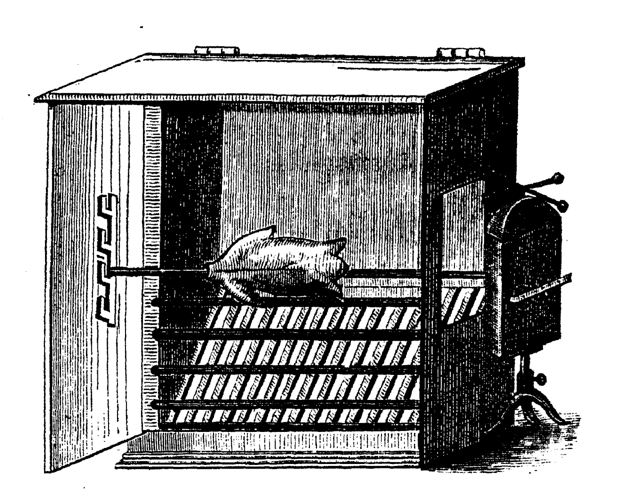
яхъ его можетъ быть поддерживаемъ въ различной степени температуры, смотря по потребности изготовляемыхъ кушаній. Плита эта вся металлическая и разборная, выложена изнутри тонкимъ и мелкимъ огнеупорнымъ кирпичемъ, занимаетъ чрезвычайно мало мѣста, приспособлена для отопленія всякимъ топливомъ, не давая положительно, по размѣрамъ топки, возможности жечь по произволу значительное количество дровъ или угля, съ которыми такъ мало церемонятся наши повара и кухарки. Въ плиту вдѣланъ мѣдный котелъ для воды, и можетъ быть устроено приспособленіе для жаренья на вертелѣ съ боковымъ нагрѣваніемъ. Будучи довольно дороги по цѣнѣ, плиты эти въ теченіе двухъ лѣтъ, а гдѣ топливо особенно дорого—и ранѣе, совершенно окупаютъ себя, а по качествамъ своимъ и удобству обращенія съ ними—могутъ быть смѣло рекомендуемы не только домовладѣльцамъ, но даже и жильцамъ, нанимающимъ квартиры, ибо плита переносная не можетъ быть сложена простымъ печникомъ въ нѣсколько часовъ времени *)

Подспорьемъ для кухонной плиты и сверхъ того незамѣнимымъ средствомъ для быстраго и удобнаго во всякое время подогрѣванія кушаній, такъ и для варки кофе и проч. и согрѣванія воды, служитъ *бензиновая кухня.* Онѣ дѣлаются также, какъ и керосиновыя, на одну, двѣ и три горѣлки (преимущественно на одну), но въ сравненіи съ керосиновыми представляютъ огромныя преимущества. Онѣ не даютъ рѣшительно никакого запаха, сила нагрѣванія гораздо выше, не требуютъ такого тщательнаго ухода за собой, какъ керосиновыя, которыя при малѣйшей оплошности, неправильной обрѣзкѣ фитиля, неопрятности содержанія — издаютъ крайне непріятный запахъ и копоть, распространяющуюся повсюду и пачкающую всѣ предметы. На такой кухнѣ, въ 2 горѣлки, можно приготовить цѣлый обѣдъ, а при одной, съ 10—15 огнями—все, что угодно, сварить, изжарить разогрѣть и притомъ чрезвычайно быстро и дешево, потому что количество сгорающаго бензина сравнительно не велико. Такія кухни продаются почти

---

*) Такія плиты разнаго размѣра и цѣнъ изготовляются между прочимъ на фабрикѣ г. Малера (магазинъ въ Москвѣ на Петровкѣ), хотя происхожденія онѣ заграничнаго. У издателя этой книги такая плита средняго размѣра дѣйствуетъ въ теченіе уже 5-ти лѣтъ безъ всякаго ремонта, давно окупила свою стоимость на разности въ топливѣ, и онъ не можетъ въ достаточной мѣрѣ нахвалиться ею.

во всѣхъ магазинахъ хозяйственныхъ принадлежностей и посуды, но, примая во вниманіе пользу, доставляемую ими, надо удивляться только сравнительно малому распространенію ихъ, тогда какъ подобная кухня должна быть необходимою принадлежностью не только семейнаго дома, но даже хозяйства холостяка. Пользуясь такою кухнею болѣе 15-ти лѣтъ, мы обращаемъ вниманіе читателей на происхожденіе ихъ. Кухни эти въ продажѣ были прежде исключительно заграничнаго происхожденія; теперь ихъ вытѣснили такія же, но Варшавскаго издѣлія, болѣе дешевыя, но по качеству значительно уступающія первымъ. У издателя этой книги первая заграничная кухня служила не менѣе 10 ти лѣтъ безъ всякаго ремонта и до сихъ поръ еще годна къ употребленію; Варшавская же черезъ годъ потребовала перемѣны горѣлки, потому что начала коптить, и это явленіе не случайное, но повторяющееся во всѣхъ извѣстныхъ мнѣ случаяхъ. Перемѣна же горѣлки и вообще ремонтъ такой кухни обходится немного дешевле новой и опять не надолго. По приносимой бензиновыми кухнями пользѣ въ домашнемъ быту мы смѣло рекомендуемъ ихъ, какъ необходимую и ничѣмъ незамѣнимую принадлежность домашняго хозяйства.



Одну изъ важныхъ принадлежностей благоустроенной кухни составляетъ *вертелъ*. Въ русской жизни приготовленіе кушаній на вертелѣ встрѣчается довольно рѣдко, въ особенности въ сѣверной и средней полосѣ Россіи, тогда какъ за границей, осо-

бенно во Франціи, вертелъ составляетъ необходимую принадлежность порядочной кухни, что и видно изъ настоящей книги, по которой большая часть жаркихъ, какъ то: домашняя птица, дичь и всякаго рода мясо, жарится именно на вертелѣ. Преимущества этого способа приготовленія громадны, и вкусъ всякаго рода мяса и птицы, жареныхъ на вертелѣ, несравненно лучше жареныхъ въ кастрюлѣ или на противнѣ. Происходитъ это отъ того, что при жареніи на вертелѣ, жаръ отъ угольевъ быстро охватываетъ жаркое и образуетъ корочку, румяную на видъ, безподобную на вкусъ и препятствующую соку вытекать изъ жаркого, отчего послѣднее бываетъ всегда сочно и вкусно, а не дрябло, какъ при иномъ способѣ жаренья, когда лучшее содержимое мясо вытекаетъ и остается только въ подливкѣ. Вертела бываютъ или ручные, или съ часовымъ механизмомъ. Рисунокъ послѣдняго изображенъ тутъ-же. Этотъ вертелъ придѣлывается къ плитѣ; сбоку, со стороны топки, дѣлается отверстіе, вставляется рѣшетка, сквозь которую проходитъ жаръ. При вертелѣ съ механизмомъ нужно только время отъ времени поливать жаркое сокомъ и вытекающимъ изъ него жиромъ; подгорѣть оно не можетъ, такъ какъ звонокъ предупреждаетъ, когда нужно заводить, и вертелъ постоянно въ движеніи.—Изъ настоящей книги видно, какое важное значеніе придется вертелу во французской кухнѣ *).

Переходя затѣмъ къ перечню различной кухонной посуды, съ употребленіемъ которой мы встрѣчаемся въ настоящей книгѣ, мы должны оговориться, что поименовываемъ въ нижеизложенномъ спискѣ только такую посуду, которая или вовсе не встрѣчается, или встрѣчается сравнительно рѣдко въ обиходѣ русскаго домашняго хозяйства, но польза которой очевидна изъ изложенія способа приготовленія различныхъ кушаній. Къ большей части этой посуды, если устройство ея не вполнѣ ясно, мы прилагаемъ рисунки, по которымъ всегда можно или найти такую посуду въ магазинахъ, или заказать ее, такъ какъ ничего сложнаго, требующаго особаго искусства или особыхъ приспособленій, въ ней нѣтъ.

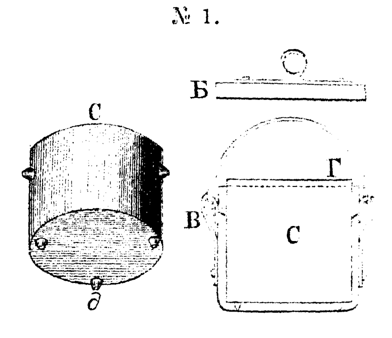
Независимо отъ обыкновенныхъ въ кухнѣ кастрюль съ крыш-

*) Вертела съ часовымъ механизмомъ, съ боковымъ подогрѣваніемъ и съ подогрѣваніемъ снизу (для шашлыка, самый простой) изготовляются также на фабрикѣ г. Малера и могутъ быть приспособлены къ его экономической плитѣ.

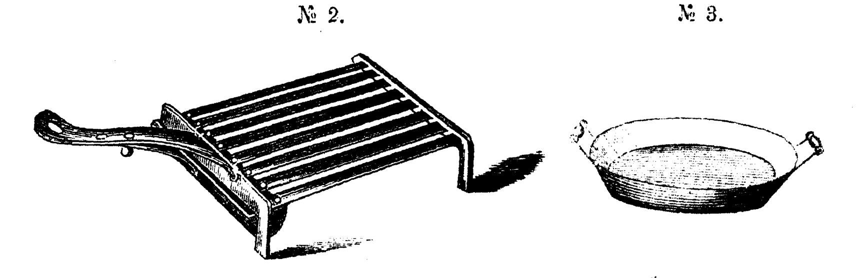
ками и безъ оныхъ, горшковъ, сковородъ, противней и ручной посуды и приборовъ, мы рекомендуемъ нижеслѣдующую посуду, составляющую принадлежность благоустроенной французской кухни, не касаясь тѣхъ предметовъ и приспособленій, которыхъ еще очень много, но которые составляютъ предметъ уже роскоши и кухонъ только богатыхъ домовъ и крупныхъ ресторановъ.

Паровая кастрюля для Потофе рис. 1 состоитъ изъ 2-хъ кастрюль, входящихъ одна въ другую. Въ кострюлю В съ ручкой входитъ другая, С, меньшаго діаметра, но равной высоты съ 3-мя ножками въ $1/4$ вершка длины на днѣ такъ, что она, когда вставлена въ кастрюлю В, выше ея на $1/4$ вершка; съ боковъ кастрюли С также придѣланы ножки такого же размѣра. Обѣ кастрюли закрываются плотно крышкой Б. Въ кастрюлю В наливаютъ воду, а въ касрюлю С кладутъ мясо и проч., что требуется для Потофе.

№ 1.



№ 2. № 3.



Рѣшетка для жаренья рис. 2 лучшая по своему устройству для котлетъ и др.

Сковорода для обжариванія во фритюрѣ рис. 3.

Двойная кастрюля для овощей, варенныхъ на парѣ, рис. 4 дѣлается изъ бѣлой жести; кастрюля А съ дырками вставляется въ кастрюлю В, которую наполняютъ водой, но такъ, чтобы вода на вершокъ не доставала до дна кастрюли А. Кипятятъ воду и парами отъ нея варятъ овощи, положенные въ кастрюлю А. Обѣ кастрюли закрываются крышкой С.

№ 4.

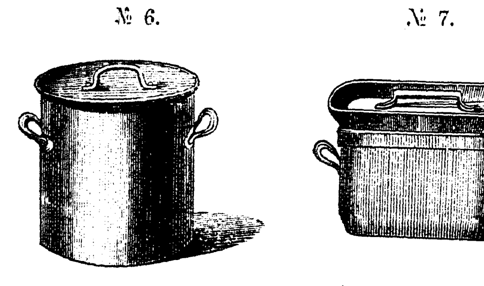
C
B
A

Герметически закрывающаяся кастрюля дѣлается изъ мѣди; покрывается внутри полудой; употребляется для варки овощей на парѣ и для приготовленія крѣпкаго бульона изъ костей, а также для различныхъ консервовъ изъ мяса, дичи и овощей.

Металлическія глубокія блюда рис. 5 служатъ для разогрѣванія разныхъ кушаній. Въ нихъ наливаютъ воду, ставятъ на огонь, а сверху ставятъ тарелку съ кушаньемъ. Эти блюда бываютъ разныхъ размѣровъ.

№ 5.

Круглая кастрюля рис. 6 изъ красной мѣди, луженая, служитъ для того же, для чего и паровая.

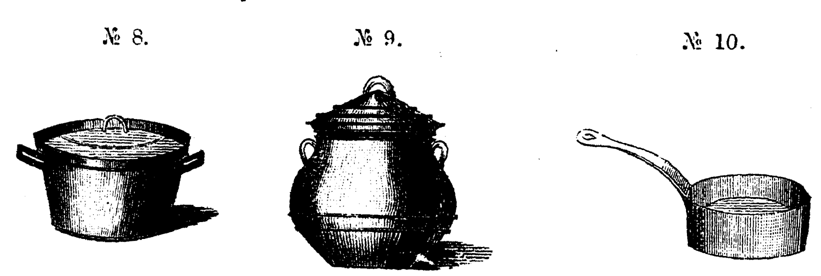


№ 6. № 7.

Кастрюли мѣдныя, рис. 7 луженыя, служатъ для тушенія крупн. птицъ и большихъ кусковъ мяса Дѣлаютъ ихъ круглыми и четыреугольными; крышка приспособлена для горячихъ угольевъ.

Круглая кастрюля рис. 8 изъ чугуна, съ крышкой для тушенія мяса и для рагу.

№ 8. № 9. № 10.



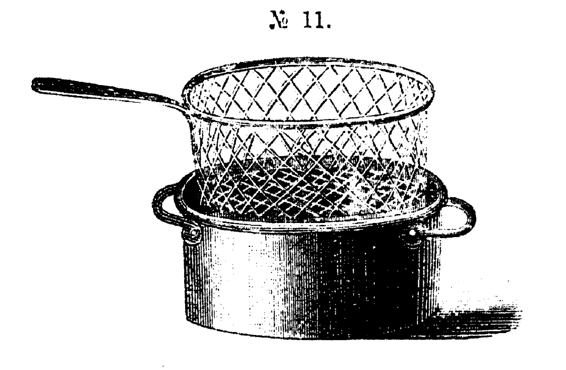
Круглая кастрюля рис. 9 съ крышкой для потафе и суповъ съ капустой и друг.

Кастрюля низкая рис. 10 съ ручкою для поджариванья въ маслѣ.

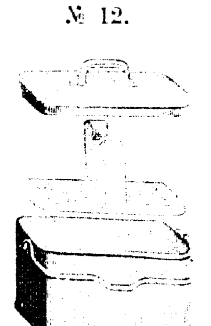
Кастрюля для поджариванья въ фритюрѣ. Въ металлическую сѣтку кладутъ, что желаютъ поджарить, опускаютъ въ горячую фри-

тюру налитую въ кастрюлю; когда поджарится, вынуть сѣтку и дать стечь маслу.

№ 11.



№ 12.

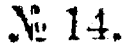


Спаржница рис. 12 дѣлается изъ мѣди и кованаго желѣза.

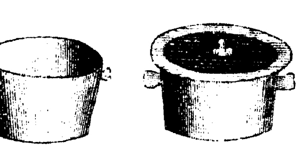
Кастрюля съ ручкой, рис. 13 небольшая изъ красной мѣди для варки варенья или сиропа, для засахариванья померанцеваго цвѣта и проч. Дѣлаютъ разныхъ размѣровъ.

№ 13.

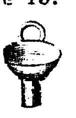




№ 14.



№ 15.



Формы рис. 14 изъ луженой мѣди и желѣза для шарлотокъ, запеканія риса, манной каши, картофеля и друг. Крышка устроена такъ, что на нее можно класть горячіе уголья для подрумяниванья сверху.

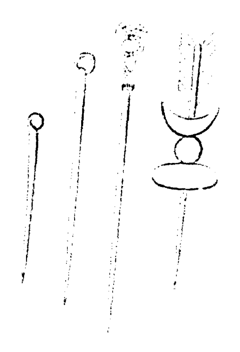
Формы, вкладывающіяся одна въ другую.

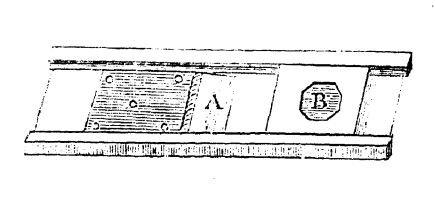
Воронка рис. 15 изъ бѣлаго желѣза, служитъ для вливанія крови въ кишки во время приготовленія колбасъ.

Иглы для вертели рис. 16 разныхъ величинъ.

Приборъ для разрѣзыванія овощей къ супу Жульенъ рис. 17.

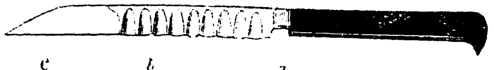
№ 16. № 17.





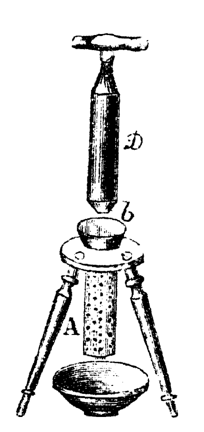
Приборъ для протиранія овощей рис. 18: въ цилиндръ А изъ бѣлой жести кладутъ сваренные овощи и нажимаютъ пестикомъ Д; пюре идетъ сквозь дырочки въ подставленную чашку.

№ 18. № 19.



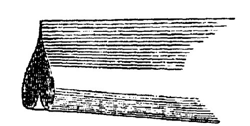


Ножъ для вырѣзыванья корней фигурами рис. 19.



№ 20.

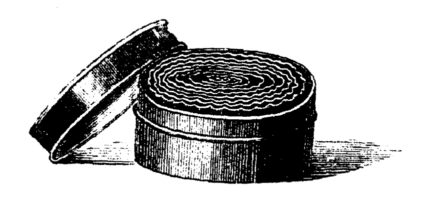


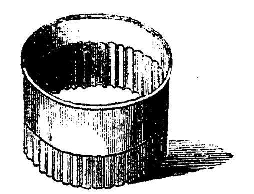


Жестяныя формы для вырѣзыванья кореньевъ рис. 20.

Приборъ для вырѣзыванья картофеля.

№ 21.





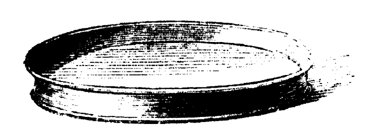
Формы для вырѣзыванья тѣста рис. 21.

Форма для крема и желе изъ бѣлой жести или мѣди.

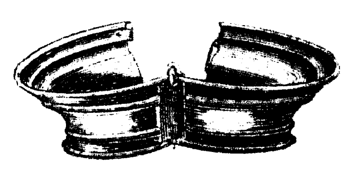
Форма для бордюра къ пирожнымъ.

Жестяной кругъ для тортовъ рис. 22 ставятъ на сковороду или желѣзный листъ и наполняютъ тѣстомъ.

№ 22.



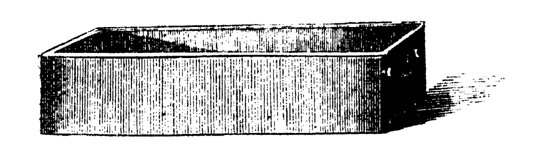
№ 23.

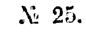


Форма складная для паштетовъ рис. 23 изъ бѣлой жести.

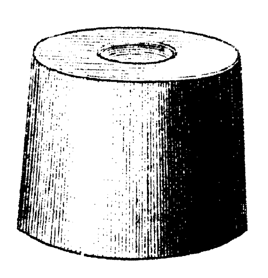
Форма для холодныхъ паштетовъ рис. 24 изъ бѣлой жести.

№ 24.





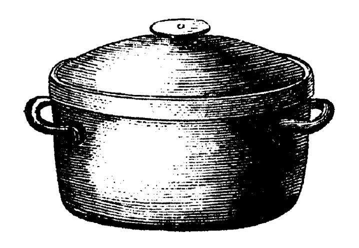
№ 25.



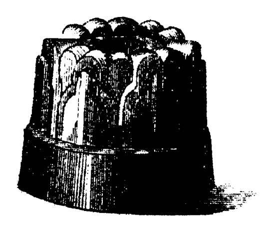
Форма для пуддинговъ и тортовъ рис. 25 изъ луженой мѣди съ тумбой.

Террина для холодныхъ паштетовъ рис. 36.

№ 36.



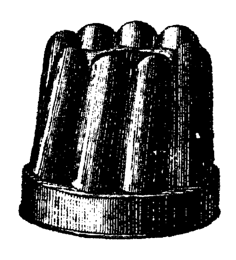
№ 26.



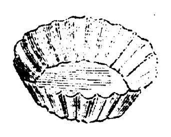
Форма для желе рис. 26 изъ луженой мѣди.

Форма для бабъ рис. 27 дѣлается изъ мѣди, изъ бѣлой жести и изъ глины.

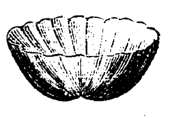
№ 27.



№ 28.



№ 29.

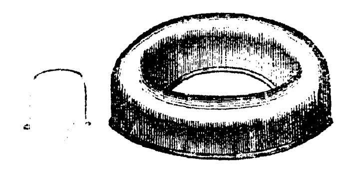


Форма для сладкихъ пирожковъ рис. 28. Для даріолей употребляются такія же формы, только гладкія.

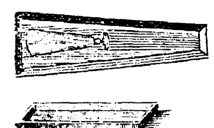
Форма для бріошей рис. 29.

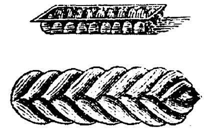
Форма для Саварена рис. 30.

№ 30.



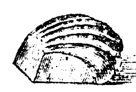
№ 31.





Формы для реймскихъ бисквитъ рис. 31.

№ 32.





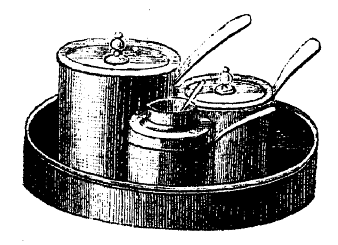




Формы для мадленъ рис. 32.

Паровая кастрюля съ низкими краями рис. 33 служитъ для подогрѣванья соусовъ, когда ихъ нужно держать горячими, но не давать кипѣть. Соуса вливаютъ въ закрытыя небольшія кастрюли и ставятъ въ паровую кастрюлю, наполненную горячей водой; эту кастрюлю ставятъ на край плиты, чтобы вода не могла остыть и поддерживалась бы въ ней одинаковая температура.

№ 33.



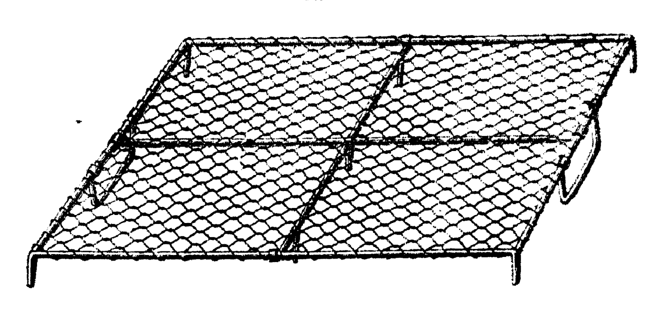
Блюда для запеканья и подсушиванья дѣлаютъ круглыя и овальныя. вылуженныя снаружи и внутри. разныхъ величинъ.

Эмальированныя сковороды съ высокими и низкими краями для омлетовъ, тортовъ и проч.

Плафоны круглые и четыреугольные изъ луженой мѣди служатъ для жаренья мяса.

Эмальированный противень для жаренья мяса.

№ 34.



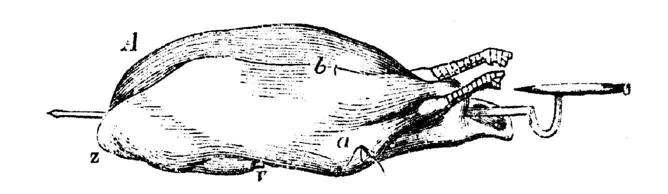
Рѣшетка для пирожныхъ рис. 34. изъ проволоки.

ГЛАВА 2-я.

Подготовка дичи и домашней птицы для жаренья на вертелѣ.

Утка и гусь заготовляются, какъ указано на фигурахъ *А*, *Б*, *С*,—Прежде всего отрѣзываютъ шею, оставивъ кожу, которую загибаютъ внизъ, чтобы закрыть отверстіе шеи, какъ видно на фиг. *Б*. *С*. Крылья загибаютъ; лапки привязываютъ пропуская иглу

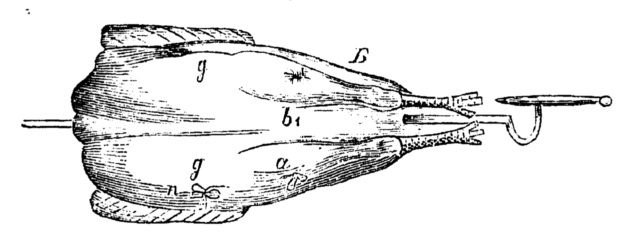
№ 41.



съ ниткой въ *а* (фиг. *А*. *Б*.) въ мясо правой лапки и проводя сквозь мясо изъ *а* въ *б* (фиг. *Б*), оттуда въ лѣвую ножку, стара-

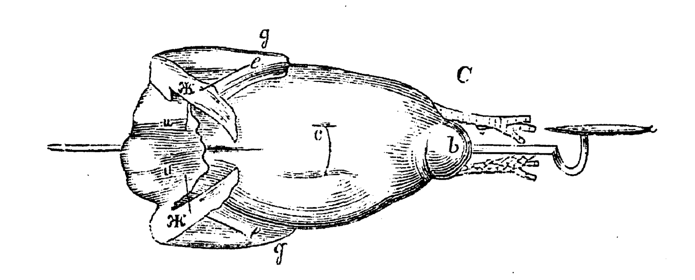
ясь провести нитку поверхъ костей, но подъ кожей; обратно провести нитку черезъ *c* (фиг. *C*) и вытянуть ее опять въ *a* (фиг. *A*),

№ 42.



гдѣ и завязать оба конца узломъ. — Крылья привязываютъ, пропуская иглу съ ниткой изъ *д* (фиг. *Б*) въ *е* (фиг. *C*), потомъ изъ *ж* въ *и*; затѣмъ, переходя на другую сторону, опять въ *и*, *ж* (фиг. *C*)

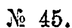
№ 43.

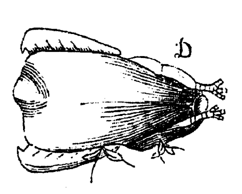


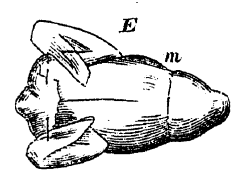
и кончить въ *д*, *п* (фиг. *Б*), завязавъ узломъ. — Лапы привязать къ иглѣ вертела.

Голубей заготовляютъ такъ же, только упрощаютъ перевязку лапокъ, обводя нитку по спинѣ, не пропуская ее подъ кожу, (смот. фиг. *Д*. *E*).

№ 44.


№ 45.

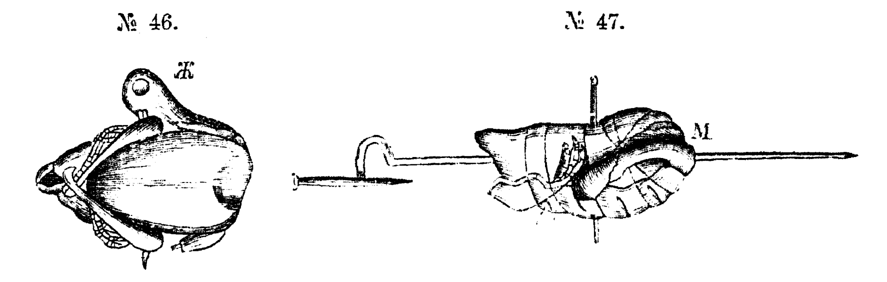




Куропатка заготовляется такъ же, какъ и голубь. Изъ 3-хъ штукъ 2-хъ обвязываютъ шпикомъ, а среднюю шпикуютъ. Такъ же поступаютъ съ бекасами.

Бекасовъ заготовляютъ, какъ указано на фиг. *Ж*, безъ перевязки ниткой. Обрѣзаютъ крылья и вынимаютъ глаза. У лапокъ загибаютъ суставы (фиг. *Ж*), всовываютъ одинъ въ другой, потомъ протыкаютъ ихъ насквозь длиннымъ клювомъ бекаса. Заготовленную такимъ образомъ птицу обвязать шпикомъ, сдѣлавъ нѣсколь-

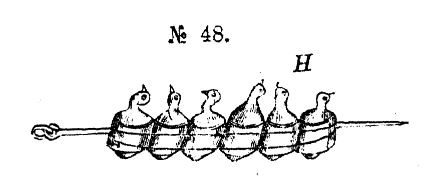
№ 46. № 47.



ко надрѣзовъ, чтобы онъ лучше прилегалъ (фиг. *М*); шпикъ привязывается ниткой, которую снимаютъ передъ отпускомъ.—Голуби, куропатки, бекасы, и друг. одинаковой величины птицы, нанизываются на иглу вдоль, если есть достаточно мѣста; въ случаѣ недостатка мѣста можно ихъ нанизать поперекъ.

Мелкія птицы, которыхъ нельзя протыкать толстой иглой отъ вертела, нанизываются на тонкія иглы. Ихъ обертываютъ шпикомъ и нанизываютъ по шести штукъ на иглу, обвязывая во всю длину 2 раза ниткой (фиг. *Н*). Маленькія иглы съ нанизанными птицами по двѣ вмѣстѣ привязываютъ къ большой иглѣ вертела.

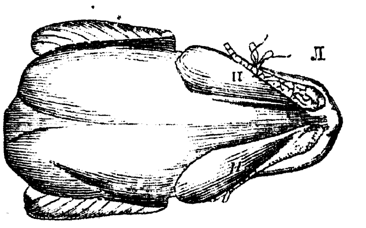
№ 48.

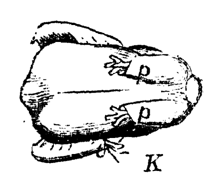


Заготовленіе вареныхъ и тушеныхъ птицъ. Заготовляютъ, какъ и для жаркого; измѣняютъ только положеніе лапокъ, которыя сгибаютъ и привязываютъ, проводя иглу съ ниткой черезъ *и* въ *п*, как указано на фиг. *Л*.

У *голубей* тушеныхъ и вареныхъ совсѣмъ не привязываютъ лапки, а засовываютъ ихъ подъ

№ 49. № 50.

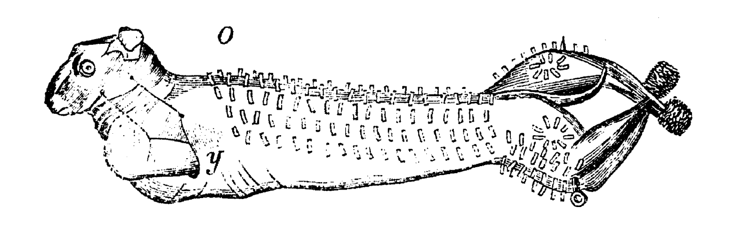




кожу у основанія, выставляя ихъ наружу только въ *р. р.* (ф. *К.*). Крылья привязываютъ, какъ для жаренья.

Заяцъ и *кроликъ* заготовляются для жаренья на вертелѣ, какъ это видно на фиг. *О.* Кости заднихъ ногъ переламываютъ ударами

№ 51.



большого ножа и протыкаютъ иглой отъ *ф.* къ *р.* Плечи, отрѣзавъ отъ нихъ переднія лапки, всовываютъ въ надрѣзы *у*, сдѣланные въ груди. Голова сдерживается нитками, проведеными, какъ указано на фиг. *О.*

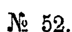
~~~~~~

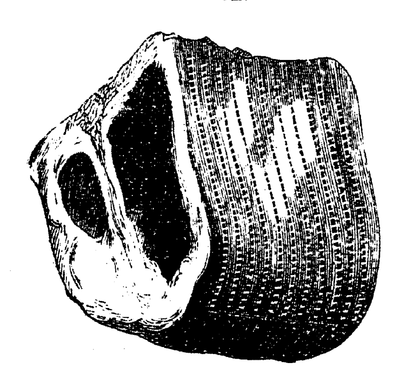
ГЛАВА 3-я.

Разрѣзываніе мяса, дичи, домашней птицы и рыбы.

Ростбифъ.

Красиво убранное блюдо служитъ украшеніемъ стола и наоборотъ дурно нарѣзанное мясное блюдо, или изъ птицы, или рыбы, будучи даже вкусно приготовлено, чрезвычайно много теряетъ въ достоинствѣ. Такъ какъ искусствомъ разрѣзывать красиво обладаютъ весьма немногіе, то мы и помѣщаемъ здѣсь общія правила для разрѣзыванія всякаго рода мяса, дичи, птицы и рыбы.


№ 52.



Разрѣзываютъ ростбифъ на столѣ, или на буфетѣ, въ столовой. Нижнюю часть ростбифа рѣжутъ, какъ указано на рисункѣ № 52, оставляя на каждомъ кускѣ немного жиру. Класть эти куски на го-
~~~~~~

рячія тарелки и поливать немного сокомъ изъ-подъ ростбифа. Верхнюю часть ростбифа рѣжутъ очень тонкими ломтиками въ длину или вкось, также оставляя на каждомъ кускѣ немного жиру и поливая сокомъ.

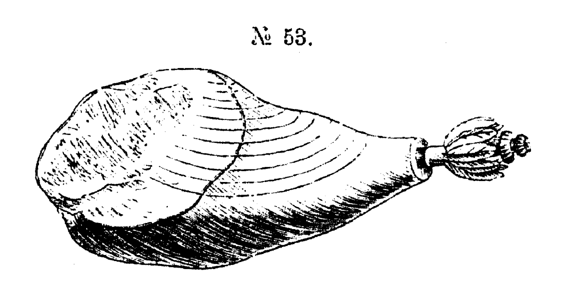
Задняя четверть телятины.

Филе срѣзаютъ съ кости, также отдѣляютъ почку; филе кладутъ на блюдо и рѣжутъ не очень тонкими кусками, къ каждому куску прибавляютъ ломтикъ почки и поливаютъ сокомъ. Остальную часть телятины рѣжутъ вкось тонкими кусками. Телятину тоже разрѣзываютъ въ столовой.

Баранье жиго.

Разрѣзываютъ въ столовой; кладутъ на чистое блюдо и рѣжутъ, поворачивая за ножку вправо или влѣво. Куски должны быть довольно большіе и тонкіе; раскладываютъ ихъ на горячія тарелки и поливаютъ каждый сокомъ. На рис. № 53 указано, какъ начинать рѣзать баранину. — Приправа или гарниръ подается отдѣльно. — Тушеное жиго разрѣзывается совершенно также; его можно разрѣзывать къ кухнѣ, сложить затѣмъ куски придавъ прежнюю форму и подавать. -- Ягненка разрѣзываютъточно также.

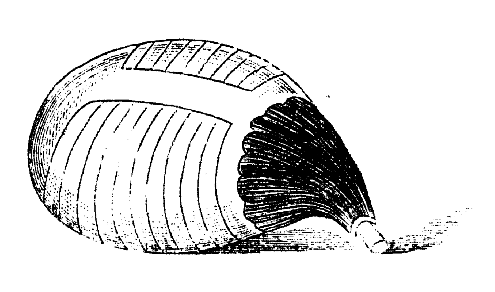
№ 53.



Горячій окорокъ.

Лучше всего его разрѣзывать на столѣ. Его кладутъ на чистое блюдо и рѣжутъ, какъ указано на рисункѣ № 54; рѣзать не толстыми кусками, оставляя на каждомъ слой сала. Куски раскладываютъ на горячія тарелки и подливаютъ къ каждому какой либо хорошій соусъ, поданный отдѣльно въ соусникѣ. —

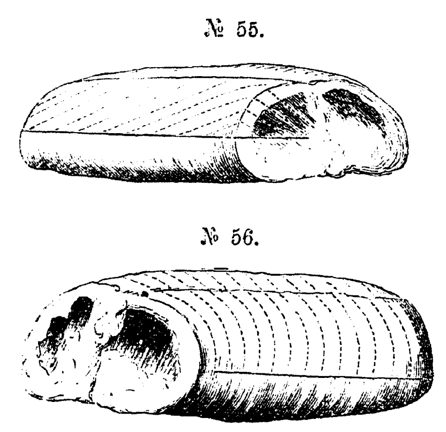
№ 54.



Приправа или гарниръ подается отдѣльно; если подавать вмѣстѣ, то тогда сначала разрѣзать окорокъ кусками, сложить ихъ, придавъ прежнюю форму и подавать вмѣстѣ съ гарниромъ.

Телячье сѣдло жареное и тушеное.

Чтобы разрѣзать на столѣ телячье сѣдло нужно положить его на чистое большое блюдо безъ соуса и гарнира. Сначала сдѣлать 2 надрѣза по бокамъ сѣдла, потомъ рѣзать поперекъ довольно толстыми кусками, стараясь не оставить на нихъ много жира, какъ указано на рисункѣ № 56. Тушеное сѣдло можно нарѣзать и въ кухнѣ, отъ этого оно не теряетъ вкуса.—Что касается бараньяго сѣдла, то его даже лучше разрѣзать въ кухнѣ, такъ какъ вообще его очень трудно рѣзать. — Жареное сѣдло рѣжутъ немного иначе, куски рѣжутъ вкось, не очень большими и тонкими, какъ видно на рисункѣ № 55. Куски кладутъ на горячія тарелки, поливаютъ сокомъ или подаютъ сокъ отдѣльно въ соусникахъ. — Точно такъ же рѣжутъ сѣдло козленка или лани.


№ 55. № 56.

Жареный заяцъ.

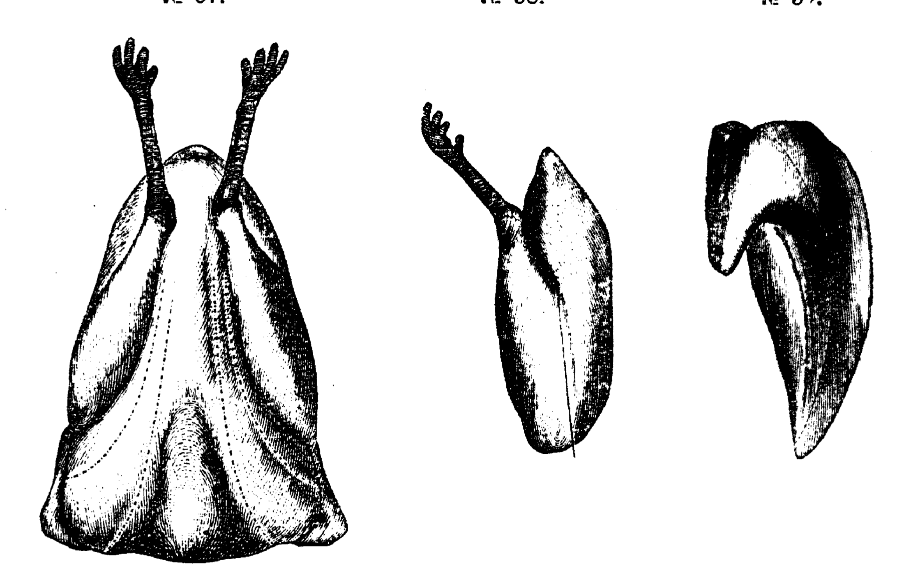
Подаютъ его въ томъ видѣ, какъ онъ представленъ на рисункѣ № 51. Оба филе срѣзаютъ съ кости и рѣжутъ вкось тонкими кусками.

Пулярка или каплунъ.

Положить птицу на чистое блюдо и стараться рѣзать на аккуратные и красивые куски. Прежде всего отрѣзать крылышко съ одной стороны, потомъ небольшой кусокъ филе съ основаніемъ крыла; затѣмъ еще одинъ или два куска во всю длину оставшагося филе; сдѣлать то же самое съ другой стороны. Послѣ того, какъ филе нарѣзано, отнимаютъ ножки, вывертывая ихъ въ суставахъ; для этого кожу надъ суставомъ подрѣзаютъ вокругъ и придержи-

вая ножку вилкой, ножемъ отдѣляютъ отъ туловища. Ножку дѣлятъ на 2 части, какъ указано на рисункѣ; затѣмъ отдѣляютъ спинку и разрѣзаютъ ее на двѣ равныя части.—Некрупную птицу можно разрѣзать на 4 части, отдѣливъ ножки и филе. Каждый изъ этихъ кусковъ разрѣзать пополамъ.

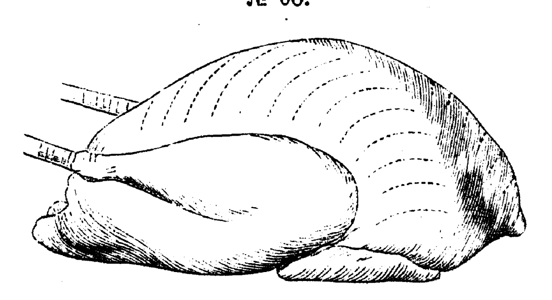
№ 57. № 58. № 59.



Жареная индѣйка.

Сначала отдѣлить крылышки съ обѣихъ сторонъ; затѣмъ рѣжутъ оба филе на куски, какъ показано на рисункѣ № 60, или снимаютъ филе съ кости и разрѣзываютъ вкось. Ножки отдѣляютъ отъ туловища и рѣжутъ пополамъ.—Сокъ подается отдѣльно въ соусникѣ.

№ 60.

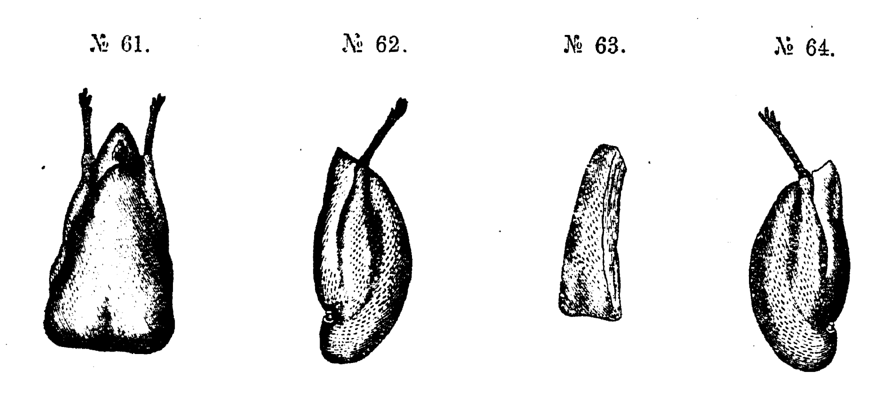


Голуби.

Молодыхъ голубей разрѣзываютъ вдоль пополамъ; большихъ дѣлятъ на 4 части.

Куропатки.

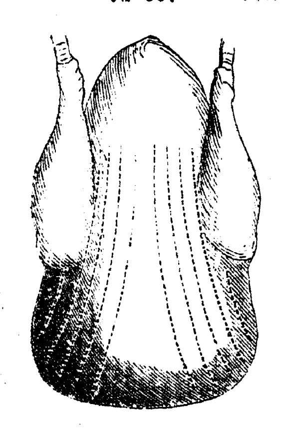
Молодыхъ небольшихъ куропатокъ рѣжутъ вдоль на двѣ части; большихъ разрѣзываютъ вдоль на 3 части, оставляя часть


№ 61. № 62. № 63. № 64.

филе съ ножками, какъ показано на рисункѣ. Можно также большихъ куропатокъ рѣзать на 4 части.

Утка или гусь.

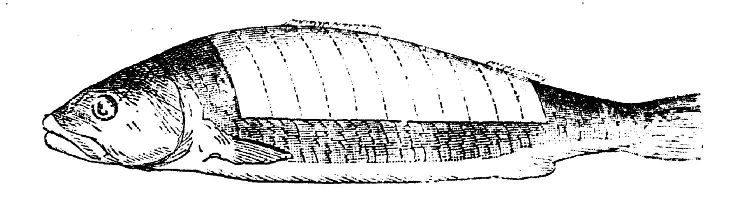
Птицу кладутъ, какъ указано на рисункѣ, и рѣжутъ филе на не очень тонкіе куски; ихъ кладутъ на горячія тарелки и поливаютъ сокомъ. Если птица фаршированная, то прибавляютъ къ каждому куску фаршъ. Ножки отъ молодыхъ утки или гуся можно употреблять, но отъ старыхъ лучше, если возможно, не подавать.— Небольшую утку можно разрѣзать на 4 части, раздѣливъ каждую пополамъ.

№ 65.


Рыба.

На столѣ рыбу необходимо рѣзать серебрянымъ ножемъ, особенно если это вареная или тушеная рыба. Только жареную

№ 66.



и очень костлявую рыбу можно рѣзать простымъ ножемъ.—Всѣ большія рыбы рѣжутся, какъ представлено на рисункѣ.

ГЛАВА 4-я.

Правило для жаренья и тушенья мяса.

Различное мясо требуетъ различной степени жара при жареньи.— Говядину и баранину жарить сначала на сильномъ огнѣ, потомъ на болѣе слабомъ; не оставлять этого мяса долго на вертелѣ и какъ можно чаще поливать его сокомъ или жиромъ. Продолжительность жаренья зависитъ отъ вкуса; одни любятъ кровавый ростбифъ, другіе прожаренный.—Телятина требуетъ болѣе слабаго жара, поливать ее бульономъ и масломъ, но не жиромъ и жарить до полной готовности. Недожаренная телятина вредна. Чтобы убѣдиться, прожарена ли она, стоитъ только проколоть ее спицей: если покажется кровь, то продолжать жарить, пока крови болѣе не будетъ. Отъ частаго прокалыванія телятина теряетъ сокъ.

Домашнюю птицу жарить на сильномъ огнѣ предварительно обернувъ ее непремѣнно въ промасленную бумагу, которую снимаютъ за 5 минутъ до отпуска, чтобы кожа подрумянилась.—Утокъ и гусей можно жарить безъ бумаги. Ягненка жарить такъ же, какъ и домашнюю птицу. Пернатая дичь жарится, какъ домашняя птица. Что касается бифстексовъ и другого мяса, жаренаго на рѣшеткѣ, то необходимо прямо поставить его на сильный огонь, чтобы сразу охватило весь кусокъ, и сокъ остался бы внутри. Смотрѣть, чтобы мясо не пережарилось, не переворачивая болѣе одного раза и не посыпать солью, отъ которой мясо становится жесткимъ.

Продолжительность жаренья различнаго мяса.

Кусокъ говядины въ $12^1/_2$ фун. жарится. . .	$2^1/_2$ часа
» » въ 6 фун. » . .	$1^1/_2$ »
Баранина жиго или лопатка въ $7^1/_2$ фун. . .	$1^1/_2$ »
» » » » въ 5 фун. . .	$1^1/_4$ »
Задняя часть ягненка	1 »
Задняя четверть ягненка	$^3/_4$ »
Кусокъ телятины въ 5 фун.	$1^1/_2$ »
» » въ $2^1/_2$ фун.	$1^1/_4$ »
Кусокъ свинины въ 5 фун	2 »
» » тушеной въ 5 фун	3 »
» » въ $2^1/_2$ фун.	$1^1/_4$ »
Большой поросенокъ,.	$2^1/_2$ »
Малый поросенокъ	2 »
Крупная дичь 12—13 фун.	2 »
» » — 5 фун.	$1—1^1/_2$ »
Заяцъ большой	$1^1/_2$ »
Заяцъ малый.	$^3/_4$ »
Кроликъ большой	$^3/_4$ »
» малый	$^1/_2$ »
Индюкъ большой.	$1^1/_2$ »
» средній.	1 »
» малый.	$^3/_4$ »
Пулярка или каплунъ	$1—1^1/_4$ »
» » » небольшіе.	$^3/_4$ »
Цыпленокъ.	$^3/_4$ »
Гусь большой.	2 »
» малый.	$1^1/_2$ »
Утка большая.	$^3/_4$ »
» малая.	$^1/_2$ »
Фазанъ.	$^3/_4$ »
Голубь	$^1/_2$ »
Куропатка	$^1/_2$ »
Бекасъ жирный	$^1/_2$ »
» тощій. , ...	$^1/_4$ »
Мелкая птица, обернутая въ шпикъ	10—12 м.

То же мясо, тушеное въ кастрюлѣ, требуетъ болѣе времени, равно какъ начиненное трюфелями или какимъ либо фаршемъ.

Убитую домашнюю птицу не приготовлять тотчасъ, но дать ей полежать нѣсколько часовъ, еще лучше—сутки. Птица, предназначенная для обѣда, должна быть зарѣзана наканунѣ. Предназначенная для ужина, — рано утромъ. — За недостаткомъ времени, опустить птицу въ кипятокъ и, когда остынетъ такъ, что терпитъ рука, немедленно ее ощипать; или передъ тѣмъ, какъ рѣзать заставить ее проглотить ложку уксусу. — Утокъ, гусей и голубей лучше душить (т. е. свернуть голову), чѣмъ рѣзать; отъ этого ихъ мясо бываетъ нѣжнѣе. Голову утки отрѣзать только тогда, когда она остынетъ.



Отдѣлъ II.

Реестръ обѣдовъ и завтраковъ, распредѣленныхъ по мѣсяцамъ года.

ГЛАВА 5-я.

Завтраки и обѣды званые, на 6—8 персонъ.

Январь. **Завтраки.**

Съ указаніемъ №№ по общему списку кушаньевъ.

Омелетъ съ телячьей почкою.. 844
Мясная колбаса............. 389
Цыплята соте............... 507
Сыръ и кофе.

Устрицы, масло и лимонъ.
Бараньи ножки Пулетъ....... 344
Зразы...................... 327
Жареные рябчики............ 446

Марсельская уха, или селянка. 38
(bouillabaisse marseillaise).
Телячьи мозги жареные...... 299
Салатъ изъ цыпленка........ 494
Бифстексъ съ жаренымъ картофелемъ..................... 221

Салатъ изъ картофеля съ селедкою................. 791
Телячьи почки съ шампиньонами..................... 294
Свиныя котлеты съ корнишонами..................... 360
Клёцки, запеченныя съ сыромъ. 862

Яичница глазунья........... 813
Кислая капуста съ гарниромъ. 679
(Сосиски, колбасы и шпикъ)
Телячьи котлеты въ папильоткахъ. 275
Сыръ и кофе.

Ракушки по-флотски......... 597
Баранье филе съ овощами.... 325
Свиныя ножки жареныя....... 391
Брюссельская капуста съ масломъ....................... 674

Омелетъ съ маринованнымъ тономъ....................... 850
Плоскія сосиски жареныя.... 391
Каплунъ съ рисомъ.......... 520
Антрекотъ.................. 230

Тюрбо соусъ Беарнезъ....... 550
Волованъ съ трескою........ 903
Салатъ изъ омара........... 600
Макрель жареная соусъ Метръ д'отель.................. 565

Обѣды.

Супъ пюре изъ гороха. 17
Окунь разварной съ картофелемъ. 616
Телячье бедро тушеное 285
съ пюре изъ щавеля. 720
Куропатки жареныя съ салатомъ. 428
Снѣжки съ бисквитами. 1062
Дессертъ, компотъ.

Супъ Потофё. 1
Говядина разварная съ овощами. 203
подъ соусомъ изъ хрѣна № 139.
Пастетъ изъ рыбы 898
Фазанъ жареный съ салатомъ. 445
Кардоны подъ соусомъ. 714
Мороженое и дессертъ.

Супъ Конде. 24
Лососина жареная на рѣшеткѣ съ картофелемъ. 540
Телятина жареная съ пюре изъ овощей. 256
Рагу изъ зайца. 406
Гусь жареный съ салатомъ. . . . 482
Меринги съ кремомъ. 937
Дессертъ.

Бульонъ чистый съ клёцками. . 26
Буше съ фаршемъ изъ домашней птицы. 915
Говядина тушеная а-ля-модъ. . 234
Макароны подъ соусомъ. 1128
Цыплята съ трюфелями. 501
Куропатки жареныя съ салатомъ. 428
Рисъ съ грушами на блюдѣ. . 996
Дессертъ.

Супъ изъ топіоко. 11
Тюрбо съ картофелемъ. 549
подъ голландскимъ соусомъ № 133.

Баранье сѣдло жареное. 322
съ бѣлою фасолью Метръ д'отель № 662.
Фрикасе изъ цыплятъ. 502
Бекасы жареные съ салатомъ. . 449
Рисовое пирожное съ карамелью. 1037
Дессертъ и компотъ.

Супъ пюре изъ чечевицы. 17
Пирожки королевскіе. 912
Задняя четверть ягненка жареная съ овощами. 352
Салатъ изъ лангустовъ. 600
Гусь жареный съ каштанами . 482
подъ соусомъ № 118.
Заварной кремъ шоколадный. .1055
Дессертъ, компотъ.

Устрицы, масло и лимонъ.
Супъ пюре изъ ячневой крупы. 85
Окунь разварной съ картофелемъ 616
подъ соусомъ изъ анчоусовъ № 162.
Филе говяжье жареное. 215
съ рагу изъ капусты № 669.
Сальми изъ дичи 450
Цыплята жареные съ салатомъ. 499
Мороженое съ бисквитами, дессертъ, сыръ.

Супъ пюре изъ каштановъ. . . . 30
Устрицы въ раковинахъ. 596
Мателотъ изъ карпа съ картофелемъ. 610
Салатъ изъ омаровъ. 600
Макароны подъ соусомъ. 1128
Чирята жареные съ салатомъ. 479
Мороженое съ бисквитами, дессертъ, сыръ.

Февраль.

Завтраки.

Колбасы кровяныя жареныя.. 386
Тюрбо съ виномъ........... 552
Жиго изъ баранины съ бѣлою фасолью................ 315
Сыръ и кофе.

Пескари, или гольцы жареные. 628
Свиныя котлеты жареныя ... 359
Рубцы подъ соусомъ......... 252
Полевые жаворонки съ салатомъ. 458

Устрицы въ раковинахъ..... 596
Говядина разварная Миротонъ. 204
Страсбургскій пирогъ 895
Сыръ и кофе.

Колбаса а-ля-Ришельё....... 388
Говядина филе тушеная...... 238
Бараньи котлеты по-брюссельски................ 330
Сыръ и кофе.

Салатъ изъ картофеля съ анчоусами.... 791

Говядина Турн-до...... 217
Голуби Краподинъ....... ... 463
Цвѣтная капуста съ сыромъ... 688

Бычачьи мозги жареные..... 248
Мателотъ изъ цыпленка съ угрями.................. 509
Пастетъ изъ телятины или баранины................ 892
Салатъ изъ омаровъ......... 600

Омелетъ со шпикомъ, или ветчиною.. 848
Телячья печенка на сковородкѣ. 291
Цыплята жареные.... 499
Галантиръ изъ куропатокъ.... 442

Селедка свѣжая съ бѣлымъ соусомъ................. 574
Ракушки а-ля-пулетъ........ 598
Форель жареная съ лимономъ. 545
Оладьи изъ манной крупы съ пармезаномъ... 864

Обѣды.

Супъ луковый.............. 47
Угорь Мателотъ съ картофелемъ. 631
Языкъ бычачій жареный съ овощами.... 241
Пастетъ горячій съ цыплятами. 910
Фазанъ жареный съ салатомъ.. 445
Кремъ брюле 1057
Дессертъ, компотъ.

Супъ Кольберъ............. 70
Сдобные пирожки съ рыбой.. 913
Баранье жиго подъ соусомъ съ каперцами.............1200
Цыплята съ рисомъ......... 496
Жиго дикой козы жареное... 398

Хлѣбцы съ сыромъ Честеръ.. 861
Яблоки Дофинъ............ 998
Дессертъ, компотъ.

Супъ пюре изъ рѣпы....... 17
Икра съ лимономъ.
Щука съ татарскимъ соусомъ.. 626
Фрикандо изъ телятины со щавелемъ................ 280
Шартрёзъ изъ куропатокъ.... 438
Индѣйка жареная на вертелѣ съ салатомъ............... 482
Желе съ мараскиномъ......1085

Супъ пюре изъ дичи........ 31

Пупетонъ изъ щуки......... 624
Телячья печенка на вертелѣ.. 288
с ъ пюре изъ бобовъ № 185.
Ножки индѣйки въ паппльот-
кахъ.................. 535
Заяцъ жареный........ ...1243
и желе изъ красной смородины.
Каштаны со взбитыми сливками.1065
Дессертъ, сыръ.

Супъ съ равіолями.......... 79
Корюшка жареная съ итальян-
скимъ соусомъ........... 609
Телячьи котлеты въ паппльот-
кахъ.................. 275
Рагу изъ цикорія........... 701
Соте изъ кролика........... 426
Цесарка жареная съ салатомъ. 444
Яблоки съ коринкою.........1001
Дессертъ, варенье.

Супъ королевы............. 32
Устрицы и лимонъ.
Угорь Пулетъ.............. 632
Свинина жареная съ картофе-
лемъ.................. 364
съ пикантнымъ соусомъ № 136.
Голуби съ горошкомъ....... 461
Заяцъ на вертелѣ съ салатомъ. 402

Суфле яичное..............1025
Дессертъ, компотъ.

Креветки съ сливочнымъ масломъ.
Супъ изъ кислой капусты по-
эльзасски............... 76
Лососина жареная подъ соусомъ
съ картофелемъ.......... 540
Сладкое мясо шпикованное... 295
пюре изъ щавеля № 720.
Гусь жареный съ салатомъ.... 482
Горошекъ зеленый въ консер-
вахъ.................. 645
Бисквиты съ кремомъ........1073
Дессертъ, компотъ.

Устрицы, масло, лимонъ.
Супъ молочный............. 12
Осетрина на винѣ съ карто-
фелемъ............... 546
Волованъ съ трескою........ 903
Карпъ жареный на рѣшеткѣ съ
салатомъ изъ овощей. ... 612
Яйца въ мѣшечекъ подъ соусомъ
изъ щавеля............. 816
Сырники.... 865
Пирожки съ яблоками....... 949
Дессертъ, варенье.

Мартъ. **Завтраки.**

Вареная курица въ раковинахъ. 523
Почки жареныя съ шампиньо-
нами.................. 247
Куропатки по-англійски...... 432
Сыръ, кофе.

Салатъ изъ анчоусовъ........ 607
Бараньи почки Брошетъ..... 337
Телятина Гренаденъ......... 260
Шампиньоны въ раковинахъ.. 805

Бараньи ножки Пулетъ...... 347
Галантиръ изъ куропатки.... 442

Телячьи котлеты съ зеленью. 277
Сыръ, кофе.

Икра паюсная и лимонъ.
Кроликъ а-ля-Дулье......... 426
Салатъ изъ мозговъ......... 301
Пастетъ изъ утиныхъ печенокъ. 896

Омелетъ Целестина.......... 843
Треска свѣжая подъ голланд-
скимъ соусомъ... 555
Кроветы изъ цыплятъ 516
Задняя четверть ягненка жаре-
ная.................... 352

Угорь жареный подъ соусомъ метръ д'отель........... 564
Говядина разварная о гратенъ. 208
Телячье легкое............... 296
Бекасы жареные на вертелѣ.. 449

Французская уха, или селянка. 37
Миланскій пастетъ.......... 911

Бифстексъ Провансаль........ 225
Окорокъ вареный............ 381

Выпускныя яйца............ 818
съ индѣйскимъ соусомъ № 154.
Салатъ изъ лососины......... 540
Жареная форель............. 545
Сырники на взбитыхъ бѣлкахъ. 800

Обѣды.

Супъ изъ яичныхъ желтковъ.. 14
Рисовые крокеты............1150
Вырѣзка говяжья на вертелѣ.. 216
Съ рагу изъ овощей.
Жареные тетерева.......... 444
Тортъ съ мерингою и франжипаномъ....................... 978
Дессертъ, компотъ.

Супъ изъ каштановъ........ 30
Зразы изъ телятины фаршированныя................ 262
Лапша подъ соусомъ № 10 и 17.
Жареные рябчики съ салатомъ. 446
Блинчики сухіе съ вареньемъ.1020
Дессертъ, компотъ.

Супъ пюре изъ ячневой крупы. 85
Устрицы и лимонъ.
Тюрбо съ картофелемъ....... 549
съ соусомъ изъ анчоусовъ. 162
Говяжье филе жареное...... 215
Пастетъ холодный изъ зайца.. 411
Каплунъ жареный съ крессомъ. 517
Пети-шу съ кремомъ......... 924
Дессертъ, компотъ.

Супъ пюре изъ горошка..... 17
Щука съ татарскимъ соусомъ.. 626
Телячьи ножки жареныя.... 312
Окорокъ по-англійски....... 384
Шпинатъ-соусъ............. 722
Индѣйка жареная съ салатомъ. 482

Суфле яичное съ миндалемъ..1025
Дессертъ, компотъ.

Супъ лапша 10
Соль Мателотъ по-нормандски. 590
Баранье сѣдло жареное.... . 322
съ пюре изъ рѣпы № 750.
Индюкъ въ своемъ соку съ крессомъ.................. 532
Выпускныя яйца съ соусомъ Субизъ................. 820
Ванильный кремъ 1052
Дессертъ, варенье.

Супъ изъ порея............ 61
Тартинки съ икрой.
Сдобные пирожки съ рыбнымъ фаршемъ................ 913
Разварная говядина.... 205
съ соусомъ изъ хрѣна № 189
Капуста фаршированная...... 610
Пулярка съ рисомъ........... 496
Бекасы жареные.... 449
Селлерей съ соусомъ Ремулядъ. 717
Желе ромовое съ печеньемъ..1085
Дессертъ, компотъ.

Супъ изъ бараньей шеи...... 80
Осетрина Фрикандо съ картофелемъ.................. 547
Антрекотъ съ пюре изъ овощей. 232
Сморчки въ маслѣ........... 808
Пирогъ съ кроликами........ 905
Голуби жареные съ салатомъ.. 460

Пирожное изъ манной крупы. 1036
Дессертъ, компотъ.

Супъ изъ сладкихъ кореньевъ. 78
Устрицы и лимонъ.
Колбаса изъ щуки............ 623

Клёцки изъ манной крупы запеченыя............... 863
Миноги жареныя подъ соусомъ. 636
Салатъ масседуанъ.......... 713
Блинчики съ сахаромъ......1018
Дессертъ, компотъ.

Апрѣль.

Завтраки.

Телячьи мозги съ соусомъ черное масло................ 299
Индѣйка съ рисомъ 496
Жиго Провансаль.......... 320
Сыръ, кофе.

Яйца всмятку.............. 812
Филе макрели.............. 568
съ луковымъ пюре №.... 188
Потроха индюка Ошпо...... 534
Свѣжій окорокъ на вертелѣ.. 385

Лабарданъ съ сыромъ........ 560
Гусиные потроха фрикасе..... 486
Антрекотъ жареный......... 230
съ соусомъ Беарнезъ № 151
Макароны запеченыя....... 858

Фрито-Мисто...............1144
Барашекъ молодой съ соусомъ Бланкетъ................ 355
Утки дикія жареныя......... 471
Сыръ и кофе.

Яйца въ мѣшечекъ съ пюре изъ шпината................ 816
Омаръ разварной.......... 599
съ соусомъ Маіонезъ.... 156
Бифстексъ Шатобріанъ...... 222
Сыръ, кофе.

Сардины, или другая мелкая рыбка въ заготовкѣ.
Телячья головка Тортю...... 305
Баранья лопатка жареная..... 333
Утка тушеная.............. 476

Яичница глазунья со спаржею. 814
Макрель по-бретонски....... 570
Бараньи почки Брошетъ...... 337
Языкъ бычачій соленый...... 239

Сельди копченыя........... 586
Салатъ изъ щуки........... 627
Яичница съ сыромъ Менажеръ. 831
Макрель съ прованскимъ масломъ.................. 567

Обѣды.

Супъ съ равіолями......... 79
Пирогъ Буржуазъ съ постною начинкою............... 901
Языкъ жареный............ 241
Соусъ изъ щавеля.......... 720
Холодный пастетъ изъ зайца.. 889
Молодыя утки жареныя...... 471

Сладкій пирогъ съ вареньемъ. 969
Мороженое, сыръ, дессертъ.

Супъ изъ саго............. 11
Налимъ Пулетъ............. 637
Окорокъ жареный........... 383
Соусъ изъ шпината......... 722

Гусь жареный съ салатомъ... 482
Шарлотка изъ яблокъ....... 992
Дессертъ, варенье.

Супъ изъ картофеля и щавеля. 62
Линь съ овощами............ 617
Сладкое мясо со шпикомъ... 295
Каплунъ паровой........... 519
Бекасы жареные съ салатомъ. 449
Баба на дрожжахъ.......... 918
Дессертъ и компотъ.

Супъ изъ манной крупы...... 11
Филе соте съ шампиньонами.. 219
Овощи разные.
Голуби съ горошкомъ....... 461
Чирята жареные съ салатомъ. 479
Яичница по-арденски....... 840
Муссъ чайный съ печеньемъ..1082
Дессертъ, компотъ.

Супъ Претаньеръ съ тартинками изъ анчоусовъ............ 54
Разварная говядина съ овощами. 205
Пирогъ съ цыплятами........ 908
Жиго изъ дикой козы....... 398
съ желе изъ красной смородины.
Земляныя груши со сливками. 796
Пирожное мучное.......... 1038
Дессертъ, сыръ.

Супъ изъ латука, или ромена. 55
Свѣжая селедка, жареная на сковородѣ съ картофелемъ.. 580
Баранья лопатка Мюзеть..... 334
съ пюре изъ рѣпы......... 750
Курица тушеная............ 527
Бекасы жареные съ салатомъ.. 449
Спаржа Монселе............ 731
Оладьи на кипяченомъ молокѣ.1045
Дессертъ, компотъ.

Бульонъ съ вермишелью..... 9
Мателотъ Буржуазъ изъ разной рыбы................. 608
Фрикандо изъ телятины..... 281
Овощи.
Жареныя индѣйки съ салатомъ. 482
Сморчки по-провансальски.... 807
Баварскій ванильный кремъ. 1074
Дессертъ, варенье.

Постный супъ............. 19
Заливное изъ щуки......... 625
Волованъ съ трескою........ 903
Устрицы рубленыя..........1143
Чирята жареные съ салатомъ.. 479
Пупелинъ съ пармезаномъ... 866
Заварной кремъ кофейный....1054
Дессертъ, компотъ.

Май. **Завтраки.**

Артишоки съ пикантнымъ соусомъ.................. 700
Треска свѣжая............. 555
съ соусомъ индѣйскимъ № 154
Крустадъ изъ домашней птицы. 497
Сыръ и кофе.

Раки въ бѣломъ винѣ....... 639
Рубленая говядина Грибулетъ. 226
Картофель по-итальянски..... 774
Галантиръ изъ цыплятъ...... 493

Яйца въ черномъ маслѣ..... 830
Бараньи ножки жареныя 348
Цыпленокъ фрикасе въ 20 минутъ.................. 503
Сыръ, кофе.

Форель жареная........... 545
Бараньи котлеты Жардиньеръ. 332
Тушеный бифстексъ съ картофелемъ.............. 224
Паштетъ изъ утиныхъ печенокъ. 896

Пулярка съ эстрагономъ...... 522
Антрекотъ съ шампиньонами.. 233
Холодный пастетъ изъ телятины. 892
Тортъ Конде............. 970

Селедка свѣжая жареная..... 579
Телячья головка Натюрель.... 304
Винигретъ изъ вареной говядины................... 213
Голуби жареные............ 460

Тушеный лукъ............. 724
Угорь съ татарскимъ соусомъ.. 629
Вареная курица въ раковинахъ. 523
Баранье жиго съ фасолью.... 315

Французская уха, или селянка. 37
Омелетъ изъ раковъ......... 851
Сардины свѣжія жареныя.... 605
съ рагу изъ шпината...... 722
Макароны въ тѣстѣ......... 859

Обѣды.

Супъ изъ сморчковъ......... 77
Налимъ жареный съ картофелемъ.................. 637
съ соусомъ Ремулодъ №... 155
Баранье жиго съ фасолью..... 315
Пулярка жареная съ салатомъ. 492
Пуддингъ изъ манной крупы..1216
Дессертъ.

Супъ лапша.............. 10
Карпъ жареный на рѣшеткѣ съ картофелемъ............. 612
Бараньи почки въ сухаряхъ... 339
съ пюре изъ рѣпы №..... 750
Тетеревъ жареный съ салатомъ. 444
Сладкіе пирожки........... 950
Дессертъ.

Супъ парижскій............ 72
Карпъ жареный съ картофелемъ. 610
Баранья лопатка Мюзетъ..... 334
Овощи.
Пирогъ съ фаршемъ Годиво... 904
Голуби подъ соусомъ........ 462
Спаржа Помпадуръ.......... 733
Мороженое, дессертъ.

Консоме Маріи-Луизы....... 3
Пирожки королевскіе....... 912
Телятина Фрикандо......... 280
Горошекъ разварной........ 643

Голуби фаршированные...... 464
Салатъ массе дуанъ......... 713
Холодный пастетъ изъ куропатки................. 888
Бисквитъ съ взбитыми сливками.1066
Дессертъ.

Супъ изъ разной зелени..... 46
Разварная говядина......... 203
съ картофельнымъ пюре.... 782
Волованъ съ кнелью 902
Цесарка жареная съ крессомъ.. 444
Горошекъ по-французски..... 642
Омелетъ съ ромомъ..........1032
Дессертъ.

Супъ съ капустою.......... 41
Цыплята жареные.......... 492
съ соусомъ Томатъ №..... 141
Филе изъ говядины въ соку.. 215
Овощи.
Салатъ изъ омаровъ........ 600
Голуби въ папильоткахъ..... 465
Фламри изъ манной крупы....1256
Дессертъ компотъ.

Супъ Бискъ изъ раковъ..... 36
Сдобные пирожки.......... 913
Задняя четверть ягненка жареная.............. 352
Крокеты изъ картофеля...... 793

Салатъ изъ домашней птицы.. 494
Голуби жареные съ крессомъ. 460
Шпинатъ съ бисквитами.....1010
Мороженое, дессертъ.

Супъ изъ чечевицы съ щавелемъ. 22
Салатъ изъ анчоусовъ..... 607
Карпъ Провансаль...... 615
Пупетонъ изъ рыбы...... 624
Форель жареная........ 545
Салатъ изъ овощей.
Оладьи, Борделезъ.......1048
Дессертъ.

Іюнь.

Завтраки.

Сардины въ маслѣ....... 605
Почки жареныя съ шампиньонами............ 247
Цыплята съ татарскимъ соусомъ. 506
Сыръ, кофе.

Выпускныя яйца поджаренныя. 819
съ соусомъ Томатъ №.... 141
Зразы жареныя на вертелѣ... 261
Голуби Краподинъ...... 463
Горошекъ въ шпикѣ..... 644

Мерланъ въ сухаряхъ..... 593
Баранья грудина жареная... 327
Яичница съ лукомъ...... 837
Пастетъ изъ зайца...... 897

Омелетъ съ зеленью...... 841
Бифстексъ съ анчоусовымъ масломъ............. 221
Итальянскій сыръ...... 378
Фрукты, кофе.

Яйца Полпньякъ....... 834
Головка ягненка подъ соусомъ. 357
Цыплята съ сливками..... 510
Языкъ бычачій соленый.... 239

Сандвичи............1205
Говядина Миротонъ...... 204
Телячьи котлеты по-милански. 1354
Цыплята Маренго...... 513

Салатъ картофельный по-нѣмецки............1249
Остатки цыпленка въ тѣстѣ.. 504
Телячьи хвосты........ 302
съ индѣйскимъ соусомъ... 154
Томаты фаршированные.... 744

Раки Борделезъ........ 649
Омелетъ съ головками спаржи. 857
Салатъ изъ лососины..... 540
Телячьи котлеты въ папильоткахъ............ 275

Обѣды.

Супъ Бискъ изъ раковъ.... 36
Пастетъ Питивье....... 893
Рагу изъ говядины....... 235
Овощи.
Жареные перепела съ салатомъ. 455
Пирожки съ земляникою.... 951
Дессертъ.

Супъ Кольберъ......... 70
Тюрбо со сливками...... 551
Крокеты изъ телятины..... 283
Голуби въ папильоткахъ.... 465
Салатъ.
Сладкій пирогъ съ ягодами.. 969
Дессертъ.

Супъ Кресси. 23
Скатъ жареный подъ соусомъ. 554
Антрекотъ въ своемъ соку. . . 231
Клёцки запеченыя съ сыромъ. 862
Сыръ изъ дичи. 899
Цыплята жареные. 499
Салатъ маседуанъ. 713
Меринги съ кремомъ. 937
Дессертъ.

Супъ Потофё 1
Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ. 913
Разварная говядина 205
съ соусомъ изъ хрѣна №. . 139
Макароны въ соку. 117
Салатъ изъ лангустовъ. 600
Цыплята жареные съ трюфелями 499
Яйца съ горошкомъ 824
Мороженое, дессертъ.

Супъ жюльенъ. 51
Угорь на рѣшеткѣ съ пикантнымъ соусомъ. 635
Говяжья вырѣзка на вертелѣ. . 216
Морковь по-фламандски 757
Бланкетъ изъ цыпленка 490
Фазанъ жареный съ салатомъ. 445
Пуддингъ Кабинетъ 1220
Компотъ, дессертъ.

Супъ Потофё 1
съ фаршированнымъ латукомъ 705
Лососина съ соусомъ изъ анчоусовъ. 540
съ картофелемъ.
Соленая грудина. 207
съ пюре изъ горошка №. . 183
Телячьи мозги соусъ Мателотъ. 299
Пулярка жареная съ салатомъ. 517
Бобы Бешамель 650
Мороженое, дессертъ.

Супъ Моттонъ. 71
Баранина Ошпо 335
Деревенскій пирогъ 905
Салатъ изъ лангустовъ. 600
Утка жареная съ лимономъ и салатомъ 471
Рисовый кремъ съ землянпкою. 1081
Дессертъ.

Супъ изъ зелени 46
Скумбрія маринованная 548
Риссоли со шпинатомъ. 955
Салатъ изъ лососины.. 540
Хлѣбцы съ сыромъ. 861
Фаршированные кабачки. . . . 1151
Форель жареная. 545
съ соусомъ Мегръ-д'отель № 132
Горошекъ и картофель въ шпикѣ. . . . . 644 и 778
Мороженое и дессертъ.

Іюль.

Завтраки.

Яичница съ томатами 838
Соль по-нормандски. 591
Бараньи ножки жареныя. . . . 348
Сыръ, кофе.
Телячьи ножки жареныя. . . . 312
Каплунъ съ рисомъ.. 320
Винигретъ изъ говядины. . . . 213
Фрукты и кофе.

Мерланъ въ сухаряхъ. 593
Бараньи почки въ мадерѣ. . . 340
Цыпленокъ жареный въ тѣстѣ. 1136
Фаршированные баклажаны. . . 741
Угорь Мателотъ 631
Омелетъ изъ раковъ. 851
Жареные пескари, или гольцы. 628
Макароны запеченыя 858

Артишоки Провансаль 696
Говядина разварная Миротонъ. 204
Омелетъ съ бѣлыми грибами. . 856
Бараньи ножки съ сыромъ . . 349

Пирожки съ фаршемъ изъ почекъ. 913
Бифстексы тушеные. 224
Винигретъ изъ рыбы 1179
Цыплята жареные, соусъ Ремуладъ. . . . . 492 и 155

Закуски разныя и дыня.
Яйца съ соусомъ Томатъ . . . 822
Цыплята съ сыромъ. 1135
Солонина копченая.. 1202

Французская уха, или селянка. 37
Мозги обжаренные 248
Цыплята съ эстрагономъ. . . . 505
Бараньи котлеты въ сухаряхъ. 329

Обѣды.

Супъ изъ зелени по-итальянски. 1123
Сардины въ маслѣ. 605
Буше съ фаршемъ изъ домашней птицы.. 915
Телячьи котлеты въ папильоткахъ 275
Фасоль зеленая съ чернымъ масломъ.. 657
Индѣйка молодая жареная съ салатомъ.. 536
Тортъ изъ вишенъ. . . . . . - 979
Дессертъ, вареніе.

Супъ изъ риса. 7
Соль жареная съ лимономъ и картофелемъ. 587
Телятина тушеная съ овощами. 258
Молодой кроликъ съ ветчиною. 421
Цесарка шпикованная, жареная. 445
Салатъ изъ кресса.
Томаты фаршированные. . . . 744
Мороженое, дессертъ.

Чистый бульонъ съ кнелью . . 75
Паюсная икра съ лимономъ.
Телятина подъ галантиромъ. . 287
съ пюре изъ картофеля.
Холодный пастетъ изъ дичи. . 894 и 897
Цыпленокъ жареный въ соку . 500

Салатъ по сезону.
Яичница съ вареньемъ.. . . . 1033
Дессертъ, сыръ.

Пюре изъ гороха съ крутонами. 17 и 202
Тонъ маринованный, или въ маслѣ.
Мозги жареные. 248
Говядина тушеная. 234
Фаршированный латукъ. 705
Салатъ изъ лососины.. 540
Цыпленокъ фаршированный, жареный съ салатомъ 500
Артишоки съ голландскимъ соусомъ. . . . . 690 и 133
Мороженое, дессертъ.

Супъ Жюльенъ 51
Лососина жареная. 540
съ татарскимъ соусомъ. . . . 157
Бычачій языкъ соленый 239
съ пюре изъ горошка №. . . 183
Холодный пастетъ изъ куропатокъ съ желе. 888
Голуби жареные. 460
Салатъ по сезону.
Зеленая фасоль 655
Мороженое, компотъ.

Супъ пюре изъ картофеля. . . 17
Закуска изъ анчоусовъ и маленькихъ пирожковъ съ сальпикономъ № 193.
Телятина въ своемъ соку . . . 259
Соусъ изъ моркови № 754 и 759
Салатъ изъ омаровъ. 600
Пулярка жареная 597
Салатъ.
Абрикосовый тортъ. 976
Дессертъ, варенье.

Супъ Кольберъ.. 70
Свѣжая треска. 555
съ соусомъ изъ ракушекъ № 148
и съ картофелемъ.
Бедро телятины тушеное. . . . 285
съ зеленымъ горошкомъ № 642—647

Рисовые пирожки 954
Индюшата жареные. 536
Салатъ.
Рисовое пирожное.. 1037
Дессертъ и сыръ.

Супъ изъ томатовъ. 69
Тонъ маринованный.
Тюрбо разварной 549
соусъ бѣлый съ капорцами № 128.
Картофель.
Капуста фаршированная. . . . 670
Соль жареная (камбала). . . . 587
Лимонъ.
Шампиньоны на гренкахъ. . . 806
Салатъ изъ зеленой фасоли . . 659
Мороженое, дессертъ.

Августъ.

Завтраки.

Салатъ изъ анчоусовъ. 607
Омелеть съ лукомъ. 842
Цыплята соте съ овощами. . . 507
Сыръ и кофе.

Яйца съ ветчиною. 815
Курица въ тѣстѣ. 526
Жиго изъ баранины. 314
Томаты фаршированные. . . . 744

Пирожки слоеные королевскіе. 912
Соль Мателотъ по-нормандски. 590
Говядина разварная о-гратенъ. 208
Цыплячьи ножки въ папильоткахъ 505

Ракушки по-флотски. 597
Бифстексъ съ шампиньонами.. 223
Голуби жареные на рѣшеткѣ.. 462
Фрукты, кофе.

Бычачьи мозги жареные. . . . 248
Телятина жареная. 256
подъ соусомъ гусарскимъ № 143

Фрикасе изъ цыпленка. 502
Ветчина съ ланспикомъ. . . . 380

Салатъ изъ маринованнаго тона. 548
Говядина Провансаль 220
Телячьи ножки жареныя. . . . 312
Цыплята фаршированные жареные. 500

Омелетъ съ грибами. 856
Говяжій языкъ соленый. . . . 232
Кроликъ жареный. 415
подъ соусомъ изъ томатовъ № 141
Галантиръ изъ домашней птицы. 521

Селедка свѣжая 574
съ бѣлымъ соусомъ № 128.
Омелетъ съ соусомъ изъ томатовъ. . . . . 841 и 141
Соль о-гратенъ. 589
Салатъ изъ лангустовъ. 600

Обѣды.

Супъ изъ томатовъ.......... 69
Закуска изъ селедки.
Риссоли съ фаршемъ изъ домашней птицы.............. 914
Телятина на вертелѣ съ зеленью. 257
и съ зеленою фасолью №... 655
Голуби жареные, съ салатомъ.. 460
Баклажаны фаршированные . . 741
Мороженое, дессертъ.

Супъ Жюльенъ............ 51
Тюрбо съ масломъ.......... 549
и картофелемъ, соусъ № 131
Рагу изъ говядины.......... 235
Латукъ фаршированный...... 705
Молодая индѣйка жареная... 536
Салатъ.
Зеленая фасоль............ 655
Мороженое, дессертъ.

Супъ королевы............ 32
Соль жареная Кольберъ....... 588
съ соусомъ Беарнезъ.... № 151
Говяжья вырѣзка на вертелѣ. 216
съ пюре изъ гороха.... № 183
Салатъ изъ мозговъ......... 301
Молодой гусь жареный съ фаршемъ.................. 482
Салатъ по сезону.
Артишоки разварные......... 690
Оладьи изъ персиковъ.......1043
Дессертъ, компотъ.

Супъ Кресси.............. 23
Мерланъ жареный на рѣшеткѣ съ картофелемъ.......... 594
Баранье сѣдло жареное...... 322
съ пюре Субизъ....... № 188
Пастетъ холодный изъ утиныхъ или гусиныхъ печенокъ.... 896
Цыплята жареные........... 500
Салатъ.
Морковь Пулетъ........... 758
Тортъ съ грушами.......... 981
Дессертъ, варенье.

Супъ изъ порея............ 61
Закуска изъ анчоусовъ.
Разварная лососина.......... 540
Телячья головка Тортю....... 305
Паштетъ изъ зайца.......... 897
Утка на вертелѣ............ 471
Саладъ.
Сладкій пирогъ съ фруктами или ягодами............. 969
Дессертъ, варенье.

Чистый бульонъ изъ домашней птицы или дичи № 74 съ фаршированнымъ латукомъ. 705
Тушеное говяжье филе....... 238
Пюре изъ картофеля........ 782
Цыплята жареные.......... 512
съ соусомъ Томатъ........ 141
Саладъ изъ лососины........ 540
Пулярка жареная........... 517
Саладъ.
Артишоки фаршированные.... 697
Пуддингъ на мараскинѣ......1068
Дессертъ, компотъ.

Супъ съ брюссельской капустой. 44
Карпъ Шамборъ........... 614
Картофель.
Окорокъ по-англійски....... 384
Шпинатъ съ сокомъ......... 722
Индюшата жареные......... 536
Саладъ.
Томаты фаршированные...... 744
Крутоны съ персиками или ананасами........... 1013—1015
Дессертъ, сыръ.

Супъ пюре изъ картофеля... 17
Разварная порціонная форель съ масломъ............ 543

Картофель.
Пупетонъ изъ щуки.......... 624
Яйца въ мѣшечекъ 816
съ щавелемъ.............. 720
Соль жареная съ лимономъ... 587

Саладъ изъ зеленой фасоли... 659
Фаршированные баклажаны... 741
Пирогъ Сентъ-Оноре........ 968
Дессертъ, компотъ

Сентябрь.

Завтраки.

Саладъ масседуанъ съ Тюрбо.. 713
Кроликъ или заяцъ жареный.. 415
Бараньи котлеты........... 331
Сыръ, кофе.

Омлетъ со шпикомъ.......... 848
Телятина Маренго........... 274
Ножки индѣйки въ папильоткахъ.................. 535

Винныя ягоды № 811, окорокъ. 381
Сыръ итальянскій........... 378
Соль о-гратенъ............ 589
Бараньи ножки Пулетъ...... 347
Бекасы на вертелѣ.......... 449
Фрукты, кофе.

Яичница глазунья.......... 813
Телячья печенка на сковородѣ. 291
Молодой кроликъ съ татарскимъ соусомъ................. 425
Соленый и копченый окорокъ. 380

Куропатки жареныя......... 428
Сардинки................ 605
Почки жареныя съ шампиньонами.................. 247
Холодный ростбифъ съ лансиикомъ.................. 214

Омлетъ съ бѣлыми грибами... 856
Корюшка жареная........... 604
Кнель изъ фарша Годиво..... 112
Саладъ изъ домашней птицы.. 494 и 495

Соль жареная............. 587
Говядина (Турнъ-до) съ какимъ-либо пюре изъ овощей 217
Холодный паштетъ изъ полевыхъ жаворонковъ............ 891

Икра съ лимономъ.
Корюшка жареная.......... 604
Рыбный паштетъ изъ угря.... 898
Макароны запеченыя........ 858

Обѣды.

Пюре изъ чечевицы съ крутонами................... 17
Саладъ изъ селедокъ......... 582
Жиго тушеное.............. 316
Соусъ пюре изъ шампиньоновъ. 189
Сальми изъ утокъ.......... 176
Заяцъ на вертелѣ........... 402
Салатъ.
Шампиньоны въ раковинахъ.. 805
Мороженое, десертъ.

Супъ изъ мелкихъ луковицъ... 49
Тюрбо № 549 съ соусомъ изъ анчоусовъ............... 162
Картофель.
Телятина на вертелѣ съ зеленью. 257
Соусъ пюре изъ лука Субизъ.. 188
Цыпленокъ соте.
Хлѣбцы съ сыромъ Честеръ... 861
Жиго дикой козы.......... 398
Мороженое, дессертъ.

Супъ пюре изъ дичи........ 31
Лабарданъ въ сухаряхъ...... 561
съ соусомъ Томатъ........ 141
Картофель.
Тушеное филе......... 237, 238
Соусъ пюре изъ селлерея..... 190

Супъ съ фаршемъ изъ дичи... 84
Анчоусы.
Буше съ фаршемъ изъ домашней птицы............. 915
Телятина тушеная........... 258
Картофель, поджаренный въ маслѣ................. 790
Саладъ изъ цыплятъ..... 494, 495
Бекасы, жареные на вертелѣ. 449
Салатъ.
Оладьи изъ яблокъ..........1043
Дессертъ, варенье.

Супъ изъ томатовъ съ вермишелью................. 69
Сардинки въ коробкѣ.
Матлотъ изъ карпа. 608, 609, 610
Картофель.
Малосольная свинина........ 379
съ красной капустой маринадъ................. 676
Бараньи ножки жареныя.
Куропатки на вертелѣ....... 428
Салатъ.
Тортъ съ грушами........... 981
Дессертъ, сыръ.

Супъ Жюльенъ въ видѣ пюре. 52
Соль по-нормандски......... 591
Картофель.
Зразы на вертелѣ.......... 261
Капуста фаршированная...... 670
Сдобные пирожки № 913 съ фаршемъ изъ дичи......... 110
Пулярка жареная........... 517
Салатъ.
Омлетъ съ миндальными макаронами.................1030
Дессертъ, компотъ.

Супъ съ клецками........... 26
Устрицы съ лимономъ.
Разварная говядина......... 205
съ гусарскимъ соусомъ..... 143
Пюре изъ рѣпы............ 750
Холодный паштетъ изъ куропатокъ.................. 894
Индюшата на вертелѣ....... 536
Салатъ.
Брюссельская капуста съ масломъ................... 674
Бисквиты со взбитыми сливками.1066
Дессертъ, компотъ

Фрикасе изъ цыпленка....... 502
Дрозды на вертелѣ......... 459
Салатъ.
Клёцки, запеченыя съ сыромъ. 862
Мороженое, дессертъ.

Супъ изъ цвѣтной капусты.... 43
Копченая лососина.......... 542
Фаршированныя яйца съ анчоусами................. 828
Свѣжая треска............ 555
съ соусомъ изъ устрицъ.... 147
Картофель.
Пупелинъ съ сыромъ........ 866
Окунь жареный............ 616
Салатъ.
Макароны запеченыя........ 858
Мороженое, дессертъ.

Октябрь. **Завтраки.**

Бараньи почки въ сухаряхъ.. 339
Рагу изъ зайца............ 406
Телятина и ветчина холодныя.
Сыръ и кофе.

Паюсная икра съ лимономъ.
Омлетъ изъ заячьей крови.... 412
Телячья почка............ 294
Жареные дрозды........... 459
Салатъ.

Раки Бордалезъ............. 641
Антрекотъ въ своемъ соку.... 231
Паштетъ изъ дроздовъ....... 891
Фрукты, кофе.

Анчоусы въ маслѣ........... 606
Бычачье нёбо............... 243
Баранья почка Брошетъ...... 337
Паштетъ изъ зайца.......... 897

Салатъ изъ латука съ рыбою тонъ................... 708
Потроха индѣйки фрикасе..... 533
Говядина Турн-до 217
съ соусомъ Беарнезъ...... 151
Галантинъ изъ пулярки...... 521

Яйца въ коробкѣ............ 829
Щука Метръ-д'отель......... 621
Сладкое мясо телятины...... 295
Куропатки на вертелѣ........ 428

Выпускныя яйца 818
съ индійскимъ соусомъ съ карп.................. 154
Телячья головка Тортю...... 305
Остатки козы............... 399
Цыпленокъ въ своемъ соку... 500

Марсельская уха........... 38
Омлетъ съ зеленью......... 841
Бѣлая фасоль Метръ-д'отель.. 662
Салатъ изъ лососины........ 540

Обѣды.

Супъ а ля Тортю........... 34
Селедки маринованныя....... 582
Телячье бедро тушеное....... 285
Картофель обжаренный....... 788
Цыпленокъ жареный на рѣшеткѣ................. 512
съ соусомъ Томатъ........ 141
Рябчики жареные........... 446
Салатъ.
Сладкіе коренья Пулетъ...... 762
Мороженое, дессертъ.

Чистый бульонъ съ кнелью... 75
Рыба тонъ................. 548
Картофель.
Жареная баранья грудина..... 327
Макароны въ тѣстѣ......... 859
Индѣйка въ своемъ соку..... 532
Салатъ.
Шампиньоны по-провансальски. 801
Мороженое, дессертъ.

Супъ королевы............ 32
Устрицы съ лимономъ.
Бычачій языкъ подъ соусомъ.. 240

Шпинатъ съ сокомъ......... 722
Сальми изъ бекасовъ.... 176. 177
Индѣйка съ трюфелями...... 530
Салатъ.
Кардоны подъ соусомъ....... 714
Желе полосатое............1086
Дессертъ, компотъ.

Лапша.................... 10
Тюрбо разварная........... 549
съ соусомъ изъ устрицъ.... 147
Картофель.
Филе свѣжей свинины....... 358
Макароны Неаполитанскія....1128
Сальпиконъ................ 193
Утка на вертелѣ............ 471
Салатъ.
Шарлотка изъ яблокъ....... 992
Дессертъ, компотъ.

Супъ пюре изъ тыквы....... 59
Треска съ масломъ 555
Картофель.
Баранье жиго на вертелѣ.... 314
Бобы Бешамель 650

Выпускныя яйца съ соусомъ Субизъ.................. 820
Пулярка жареная........... 517
Салатъ.
Кремъ-брюле...............1057
Дессертъ, компотъ.

Супъ изъ свиной головы...... 81
Порціонная форель по-женевски. 544
Картофель.
Ростбифъ съ овощами......... 214
Соусъ горячій съ хрѣномъ.... 139
Холодный паштетъ изъ зайца.. 411
Фаршированныя яйца......... 827
Салатъ.
Яблочный пирогъ............1008
Дессертъ, варенье.

Супъ Потофё................ 1
Окунь разварной............ 616
Картофель.

Телячья головка въ тѣстѣ.... 306
Гусь Сальми................ 483
Дрозды жареные............. 459
Салатъ.
Бѣлая фасоль съ сокомъ..... 664
Мороженое, дессертъ.

Рыбный бульонъ............ 39
Икра паюсная съ лимономъ.
Пупетонъ изъ щуки......... 624
Артишоки фаршированные.... 697
Саладъ изъ сладкихъ кореньевъ.................... 766
Жареная лососина.......... 540
съ соусомъ Метръ-д'отель... 132
или Ремуладъ............ 155
Оладьи изъ манной крупы съ пармезаномъ.............. 864
Мороженое, дессертъ.

Ноябрь.

Завтраки.

Клёцки, запеченыя съ сыромъ. 862
Цыплята Матлотъ........... 509
Свиныя котлеты............ 359
Сыръ, кофе.

Омлетъ съ трюфелями........ 855
Гусиные потроха съ рѣпой... 533 и 534
Филе Провансаль............ 236
Телячьи языки съ ланспикомъ. 309

Лабарданъ съ соусомъ Бешамель. 559
Телячья печенка на вертелѣ... 288
Бифстексъ Шатобріанъ....... 222
Фрукты, кофе.

Плоскія сосиски жареныя.... 391
Языкъ подъ соусомъ......... 240
Галантинъ изъ домашней птицы. 493
Жареныя куропатки.......... 428

Сыръ по-итальянски......... 378
Крокеты изъ индѣйки съ шампиньонами.............. 539

Антрекотъ.................. 228
Салатъ изъ куропатокъ...... 435

Черная кровяная колбаса жареная................... 389
Тушеная говядина à la mode.. 234
Сальми изъ дичи....... 176, 177
Ножки индѣйки въ папильоткахъ................... 535

Карпъ, жареный на рѣшеткѣ.. 612
Черная кровяная колбаса жареная.................. 389
Каплунъ паровой № 512 съ соусомъ Томатъ............. 141
Дрозды.................... 459

Угорь жареный............. 634
Яйца въ крутую.
Салатъ изъ лососины........ 540
Соль, жареная съ лимономъ.. 587

Обѣды.

Супъ изъ сладкихъ кореньевъ съ кнелью.................. 78
Устрицы съ лимономъ.
Жиго тушеное............... 316
Соусъ пюре изъ бобовъ...... 185
Куропатки съ пюре изъ чечевицы................. 440
Индѣйка, фаршированная на вертелѣ................. 529
Салатъ.
Макароны запеченыя........ 858
Мороженое, дессертъ.

Супъ изъ топіоко........... 11
Устрицы въ раковинахъ...... 596
Тушеные бифштексы........ 224
Капуста фаршированная..... 670
Буше № 915 съ сальпикономъ. 193
Салатъ изъ омаровъ......... 600
Хлѣбцы съ сыромъ Честеръ... 861
Куропатки на вертелѣ....... 428
Салатъ.
Мороженое, дессертъ.

Супъ изъ риса............. 7
Линь съ овощами и картофелемъ................. 617
Вырѣзка на вертелѣ......... 216
Фрикасе изъ цыпленка...... 502
Кроликъ жареный........... 415
Салатъ.
Артишоки Баригуль......... 698
Дессертъ, компотъ.

Супъ королевы Марго....... 33
Салатъ изъ селедки.
Баранье филе съ овощами.... 325
Страсбургскій пирогъ........ 895
Глухарь жареный........... 445
Салатъ.
Цвѣтная капуста № 680, соусъ съ масломъ.............. 131

Яичница съ сыромъ Менажеръ. 831
Крутоны на киршвассерѣ.....1014
Дессертъ, компотъ.

Супъ изъ капусты.......... 41
Филе лососины № 540 съ соусомъ изъ масла.......... 131
съ картофелемъ.
Телячья грудина съ фаршемъ. 265
Пюре изъ рѣпы............ 750
Паровой каплунъ........... 519
Вальдшнепъ на вертелѣ...... 449
Салатъ.
Нугатъ со взбитыми сливками. 939
Дессертъ, компотъ.

Супъ изъ красной фасоли..... 57
Колбаса изъ щуки.......... 623
съ картофелемъ.
Соленая грудина............ 207
Ризотто Миланское..........1127
Пюре изъ домашней птицы... 498
съ яйцами въ мѣшочекъ... 816
Яичница на молокѣ.........1027
Дессертъ, компотъ.

Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ. 82
Буше № 915 съ разнымъ фаршемъ.
Фрикандо № 280 съ пюре изъ щавеля................ 720
Салатъ изъ цыплятъ.... 494, 495
Рябчики................... 446
Салатъ по сезону.
Суфле изъ риса съ яблоками.1022
Дессертъ, варенье.

Молочный супъ Монако..... 13
Устрицы съ лимономъ.
Карпъ тушеный............ 613
съ рагу изъ капусты....... 669

Соль жареная о гратенъ..... 589
съ картофелемъ.
Салатъ изъ чечевицы........ 667
Окунь жареный............. 616

Клёцки, запеченныя съ сыромъ. 862
Сладкіе коренья обжаренные.. 761
Мороженое, дессертъ.

Декабрь.

Завтраки.

Устрицы съ масломъ и лимономъ.
Жиго тушеное.............. 316
съ рагу изъ моркови...... 754
Ножки каплуна въ папильот-
кахъ.................... 535
Сыръ, кофе.

Неаполитанскія макароны....1128
Лабарданъ съ картофелемъ.... 558
Винигретъ изъ вареной говя-
дины.................... 213
Вальдшнепы жареные....... 449

Рагу изъ говядины.......... 235
Салатъ изъ вареной курицы. . 494
и 495
Дрозды.................... 459
Фрукты, кофе.

Омлетъ съ сыромъ.......... 847
Куропатки Краподинъ....... 430
Зразы на вертелѣ.......... 261
Холодная индѣйка подъ галан-
тиромъ.................. 493

Зернистая икра, масло лимонъ.
Равіоли съ фаршемъ изъ дичи.1130
Страсбургскій пирогъ........ 895
Соленый языкъ.............. 239
Цыплята................... 500

Рубецъ, какъ фрикасе изъ цып-
лятъ................... 251
Сосиски изъ свиной печенки.. 392
Выпускныя яйца............ 818
съ рагу изъ бѣлаго цикорія. 701
Галантиръ изъ куропатокъ.... 442

Соль по-нормандски......... 590
Телячьи ножки Пулетъ....... 311
Тушеное филе.......... 237, 238
Салатъ изъ цыплятъ.... 494, 495

Равіоли.................. 79
съ пюре изъ шпината..... 722
Лососина жареная.......... 540
Сырники на взбитыхъ бѣлкахъ. 860
Угорь съ татарскимъ соусомъ. 629

Обѣды.

Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ. 82
Устрицы съ лимономъ.
Фрикандо изъ телятины...... 280
Бѣлый цикорій съ сокомъ.... 701
Индѣйка тушеная........... 531
Куропатки на вертелѣ....... 428
Салатъ по сезону.
Брюссельская капуста съ мас-
ломъ................... 674
Мороженое, дессертъ.
Кофе, ликеры.

Супъ изъ кислой капусты по
эльзасски............... 76
Карпъ тушеный............. 613
съ картофелемъ.
Маринованный телячій сѣкъ.. 281
Макароны запеченыя........ 858
Свиная голова............. 371
съ соусомъ изъ красной смо-
родины.................. 163
Индѣйка фаршированная на
вертелѣ................. 529
Салатъ по сезону.

Шарлотка изъ яблокъ........ 992
Дессертъ, варенье.
Кофе, ликеры.

Супъ пюре изъ картофеля.... 17
Икра съ лимономъ.
Телячья головка Натюрель... 304
Цыпленокъ съ перцемъ...... 514
Перепела на вертелѣ........ 454
Салатъ.
Яйца въ мѣшочекъ съ соусомъ изъ цикорія............. 701
Мороженое, дессертъ.
Кофе и ликеры.

Супъ изъ каштановъ......... 30
Макрель съ чернымъ масломъ. 566
Картофель.
Тушеная говядина à la mode.. 234
Цикорій въ соку........... 701
Заяцъ жареный............. 403
Салатъ.
Селлерей съ соусомъ Ремуладъ. 717
Муссъ шоколадный..........1083
Дессертъ, компотъ.
Кофе и ликеры.

Супъ пюре изъ горошка..... 17
Угорь.................. 634
Картофель.
Телячья передняя лопатка... 286
Консервы изъ фасоли....... 645
Паштетъ Волованъ.......... 902
Гусь, фаршированный на вертелѣ................. 529
Салатъ.
Конде изъ фруктовъ.
Дессертъ, компотъ.
Кофе, ликеръ.

Супъ изъ манной крупы..... 11
Треска................. 555
съ соусомъ изъ раковъ.... 148
Тушеная говядина съ сосисками................. 257
Брюссельская капуста....... 674
Трюфеля съ виномъ........ 779
Тетеревъ жареный.......... 444
Салатъ.
Ванильный кремъ...........1052
Дессертъ, компотъ.
Кофе и ликеры.

Чистый бульонъ съ кнелью... 75
Щука съ татарскимъ соусомъ. 626
Картофель.
Грудина съ фаршемъ........ 265
Соусъ пюре изъ бобовъ...... 185
Салатъ изъ цыпленка... 494, 495
Рябчики на вертелѣ......... 446
Салатъ.
Капуста фаршированная..... 670
Мороженое, дессертъ.
Кофе, ликеры.

Супъ пюре изъ бобовъ....... 17
Икра съ лимономъ и жареная устрица.
Рыбный паштетъ........... 898
Цвѣтная капуста обжаренная.. 687
Соль жареная въ маслѣ...... 587
Салатъ изъ овощей.
Сладкіе коренья Пулетъ...... 762
Мороженое, дессертъ.
Кофе, ликеры.

ГЛАВА 6-ая.

Обѣды отъ 15 до 50 кувертовъ.

Разная холодная закуска.
Супъ Жульенъ............. 51
Лещь или карпъ, жареный со щавелемъ.............. 603
Картофель.
Задняя четверть ягненка жареная................. 352
Оладьи изъ манной крупы съ пармезаномъ............ 864
Цыпленокъ съ трюфелями.... 501
Салатъ изъ омаровъ........ 600
Бекасы жареные на вертелѣ.. 440
Салатъ.
Огурцы фаршированные...... 737
Саваренъ съ ликеромъ...... 919
Меринги со сливками....... 937
Компотъ, дессертъ.
Кофе, ликеръ.

Разная холодная закуска.
Супъ съ топіоко........... 11
Рѣчная форель по-женевски .. 544
Тушеное филе............. 238
Макароны въ соку.......... 117
Каплунъ съ рисомъ......... 520
Галантинъ изъ куропатокъ... 442
Жиго козы на вертелѣ...... 398
Салатъ.
Зеленый горошекъ по-французски................ 642
Крутоны съ ананасами и персиками......... 1013 и 1015
Эклеры кофейные........... 925
Компотъ, дессертъ.
Кофе, ликеры.

Разная холодная закуска.
Супъ съ кнелью............ 75
Осетрина съ виномъ......... 546
Картофель.
Телячье сѣдло шпикованное... 322
Овощи разные.
Фрикасе изъ цыплятъ........ 502
Паштетъ изъ кролика........ 897
Индюшата................. 536
Салатъ.
Селлерей................. 717
съ испанскимъ соусомъ..... 121
Плумъ пуддингъ............1209
Муссъ земляничный.........1084
Компотъ, дессертъ.
Кофе, ликеръ.

Разная холодная закуска.
Супъ пюре изъ ячневой крупы. 85
Крокеты изъ дичи.......... 443
Лососина.................. 540
съ бѣлымъ соусомъ съ каперсами.................. 128
Филе соте съ шампиньонами.. 219
Кнель изъ фарша изъ домашней птицы.................. 109
съ зеленымъ горошкомъ.... 643
Холодный паштетъ изъ зайца. 897
Фазанъ на вертелѣ......... 445
Салатъ.
Артишоки съ пикантнымъ соусомъ................... 700
Желе съ анизетомъ.........1085
Сладкіе пирожки разные.
Компотъ, дессертъ.
Кофе, ликеры.

Отдѣлъ III.

Реестръ кушаній и описаніе способовъ ихъ приготовленія.

ГЛАВА 7-я.

Супы.

Лучшими частями говядины для бульона считаются: сѣкъ, кострецъ, огузокъ и даже верхняя часть передней лопатки. Телятина только обезцвѣчиваетъ и дѣлаетъ бульонъ безвкуснымъ.

1. Супъ Потофе (Pot-au-feu).

Положить говядину въ холодную воду, посолить, поставить на очень легкій огонь и не давать кипѣть, пока пѣна не поднимется наверхъ; снять до чиста; прибавить: моркови, рѣпы, пастернаку, порею, селлерею, петрушки, 1 лавровый листъ, 1 или 2 головки гвоздики, зубокъ чесноку, 1 поджаренную луковицу, или жженаго сахару для подцвѣчиванія. Кипятить на легкомъ огнѣ, пока говядина не разварится.

Кромѣ качества и количества говядины, которыя способствуютъ улучшенію бульона, слѣдуетъ внимательно слѣдить за тѣмъ, чтобы онъ постоянно и медленно кипѣлъ, то, что у насъ называется перебиралъ.—Варить въ продолженіи 5 или 6 часовъ. На $1^1/_4$ фунта говядины взять 16 стакановъ воды. Когда потофе готовъ, процѣдить его горячимъ черезъ сито или цѣдилку на нарѣзанный и положенный въ миску хлѣбъ.

Всякіе остатки дичи, домашней птицы, костей, а также баранья грудинка и другія части баранины улучшаютъ вкусъ бульона, хотя отъ этихъ прибавленій теряется отчасти его прозрачность.

Хорошій бульонъ получается изъ сока, находящагося въ говядинѣ; этотъ сокъ медленно растворяется въ водѣ и на очень легкомъ огнѣ; на сильномъ огнѣ онъ плохо выдѣляется, и потому лучшій

способъ, чтобы получить хорошій результатъ, это — варить говядину въ паровой кострюлѣ. Во время жаровъ приходится варить бульонъ ежедневно, потому что иначе его трудно сохранить.—Капуста, прибавленная къ потофе, измѣняетъ его составъ и препятствуетъ сохраненію бульона. — Рисъ дѣлаетъ бульонъ мутнымъ и также располагаетъ къ порчѣ.

2. Экстрактъ говядины по способу Либиха.

Чтобы получить превосходный бульонъ, не употребляя мяса,—сварить въ 6 стаканахъ воды 1¼ фунта костей, прибавивъ немного овощей; передъ отпускомъ процѣдить и прибавить чайную ложку мясного экстракта.

3. Консоме Маріи-Луизы.

Налить 8 стакановъ воды, положить 2½ фунта нежирнаго сѣка, половину слегка поджаренной и зарумяненной курицы, 2 моркови, 2 корня пастернаку, пучекъ овощей и 2 головки гвоздики. Варить 8 часовъ; снять жиръ и подавать.

4. Бульонъ на скорую руку.

Нарѣзать маленькими кусками 1¼ фунта говядины, положить въ кастрюлю съ морковью, лукомъ, небольшимъ количествомъ шпика, налить полъ-стакана воды, поставить на легкій огонь, чтобы перебирало въ продолженіи ¼ часа, пока не начнетъ пригорать къ кастрюлѣ; тогда влить 2 стакана кипятку, положить немного соли и дать кипѣть ¾ часа. Подавать, процѣдивъ черезъ сито.

5. Бульонъ въ одну минуту.

Вскипятить воду, положить соку отъ жареной говядины, посолить.

6. Супъ изъ сухарей.

Взять хорошо подсушенныхъ или поджаренныхъ тонкихъ ломтиковъ хлѣба, положить ихъ на дно кастрюли, прибавивъ немного бульона; поставить на легкій огонь, дать подсохнуть и немного пригорѣть, отмочить бульономъ, выложить въ миску, облить бульономъ.

7. Супъ изъ рису.

Вымыть въ трехъ водахъ 4 полныхъ ложки рису, положить въ кастрюлю съ 2-мя стаканами бульона, поставить на очень легкій огонь. По мѣрѣ того, какъ рисъ будетъ развариваться, подливать

осторожно бульону такъ, чтобы не взболтать, отчего онъ можетъ пригорѣть къ кострюлѣ. Когда рисъ совсѣмъ разварится, выложить въ миску, прибавивъ необходимое количество горячаго бульона (около 6-ти стакановъ).—Можно вмѣсто бульона влить воду, прибавивъ соли, перцу, и передъ отпускомъ заправить масломъ и желтками. — Если варить на молокѣ, то прибавить немного соли, сахару и заправить 2-мя желтками.

8. Пилавъ изъ риса.

Поджарить въ маслѣ нарѣзанныхъ: 6 большихъ луковицъ и 1 красную морковь, также цѣльный корень петрушки, гвоздики, посыпать солью, перцомъ, мускатнымъ орѣхомъ; налить 3 кухонныхъ ложки (чумички) кипятку, прибавить немного шафрану для цвѣта, кипятить на легкомъ огнѣ 1 часъ; процѣдить черезъ сито. Вымыть $1^1/_4$ фунта рису, облить приготовленнымъ соусомъ, прибавить кусокъ масла и перцу; поставить на огонь и дать рису развариться. Вымазать масломъ дно и бока кастрюли, выложить туда рисъ, дать погустѣть на легкомъ огнѣ; подавать вмѣсто супа. Иначе: вымыть рисъ, разварить до половины готовности въ бульонѣ, прибавить немного шафрану, кайенскаго перца въ порошкѣ, масла, растопленнаго костяного мозга и сока № 117; смѣшать, уварить до густоты, выложить на глубокое блюдо и подавать къ консоме или бульону.

9. Вермишель.

Положить вермишель въ кипятокъ, прибавить соли и бѣлаго перцу, поставить на огонь. Когда вермишель разварится, отставить на край плиты и тогда только прибавить масла; по желанію можно заправить 2-мя желтками и прибавить какое-либо пюре изъ овощей. Вермишель можно также сварить въ бульонѣ и тоже прибавить пюре изъ овощей.

10. Лапша.

Лапша приготовляется изъ тѣста слѣдующимъ образомъ: взять 2 стакана муки, 6 желтковъ, 2 бѣлка, соли, мелко изрубленной петрушки, тертаго мускатнаго орѣха и перца; размѣсить, прибавивъ воды настолько, чтобы вышло плотное тѣсто, раскатать его очень тонко, нарѣзать узкими полосками, пересыпавъ мукой, чтобы не слипались; лапшу класть понемногу въ кипящій бульонъ или молоко, кипятить полъ-часа.

11. Супъ изъ манной крупы, топіоко, саго, салепа.

Въ кипящій бульонъ или молоко сыпать понемногу манную крупу или другія приправы изъ указанныхъ выше. Варить отъ 5-ти до 10-ти минутъ. Картофельную или простую муку сначала развести въ холодномъ бульонѣ или молокѣ, потомъ прибавить, размѣшивая во время кипѣнія. — Саго нужно варить 1 часъ и предварительно промыть.—Если варить одну изъ этихъ крупъ на водѣ, то по желанію можно класть соли или сахару и передъ отпускомъ заправить масломъ. Эти супы варятъ жидкими. Настоящее топіоко очень разбухаетъ.

12. Молочный супъ.

Вскипятить молоко, положивъ немного соли и сахару; передъ отпускомъ заправить каждые 4 стакана молока 4-мя желтками, размѣшивая на огнѣ, но не давая кипѣть; когда молоко погустѣетъ и будетъ приставать къ ложкѣ, вылить его въ миску на тонко нарѣзанный хлѣбъ.

13. Супъ Монако.

Нарѣзать изъ хлѣбнаго мякиша тоненькіе ломтики, поджарить ихъ слегка въ маслѣ на легкомъ огнѣ, обсыпать мелкимъ сахаромъ, положить въ миску и облить кипящимъ молокомъ со щепоткой соли. По желанію можно заправить желтками, какъ въ предыдущемъ номерѣ.

14. Супъ изъ яичныхъ желтковъ. Севиньи.

Размѣшать въ 2-хъ стаканахъ бульона 8 желтковъ, — процѣдить, вылить въ паровую кастрюлю. Когда погустѣетъ, снять пѣну и вылить въ миску съ горячимъ бульономъ. — Супъ Севиньи приготовляется такъ же, только къ желткамъ прибавляютъ пюре изъ домашней птицы.

15. Похлебка королевы.

Положить хлѣбнаго мякиша въ кастрюлю, налить воды, чтобы его покрывало, посыпать солью и перцомъ. Поставить на легкій огонь, чтобы перебирало около часа; процѣдить, прибавить порядочный кусокъ масла, заправить по желанію желтками, размѣшанными со сливками, подогрѣть, не давая кипѣть, и подавать.

16. Супъ съ макаронами.

Опустить макароны въ кипящій бульонъ, варить до готовности, передъ отпускомъ посыпать тертымъ сыромъ.

17. Пюре изъ гороха, фасоли, чечевицы, моркови, рѣпы, картофеля, капусты и др.

Сухія овощи кладутъ въ холодную воду, а свѣжія въ кипятокъ.— Всѣ пюре приготовляются такъ же, какъ гороховое пюре, слѣдующимъ образомъ: положить горохъ въ кастрюлю съ лукомъ, морковью, пучкомъ порею и селлерея, шпикомъ; налить воды и посолить. Когда овощи сварятся, вынуть ихъ и протереть. Горохъ протереть отдѣльно. Протертые овощи выложить въ миску на тонкіе ломтики хлѣба, облить бульономъ, въ которомъ они варились, и смѣшать съ гороховымъ пюре. Если пюре густо, то хлѣбъ нужно очень тонко нарѣзать, иначе пюре его не размочитъ.—Супъ пюре изъ свѣжихъ или сушеныхъ бобовъ очень вкусенъ.—Такое-же пюре можно приготовлять изъ всякаго рода зелени.

18. Супъ пюре изъ сухого гороха.

Положить въ кастрюлю 4 стакана толченаго гороха, налить холодной воды, прибавить соли, масла, немного постной ветчины или свѣже-просольной свинины; поставить на 2 часа на легкій огонь, чтобы перебирало. Вынуть ветчину, протереть горохъ, положить пюре обратно въ тотъ-же бульонъ, поставить еще на одинъ часъ на легкій огонь, чтобы перебирало. Передъ отпускомъ прибавить масла и вылить въ миску. Чтобы придать пюре цвѣтъ зеленаго гороха, можно прибавить протертаго шпината.

19. Постный супъ.

Взять какихъ угодно овощей: фасоли, гороха, чечевицы, латука, моркови, свеклы, рѣпы, пастернаку, селлерею, порею, луку, посолить и варить, наливъ воды. Чтобы придать болѣе густоты бульону, можно протереть часть овощей, или всѣ, и размѣшать.

20. Постный супъ иначе.

Поставить съ утра на огонь кастрюлю съ водой, положить соли, сухого гороху, рѣпы, моркови, пастернаку, селлерея, капусты, петрушки, луковокъ, проткнутыхъ гвоздикой. Когда все хорошо разварится, протереть, сильно нажимая.

21. Супъ Шантильи.

Приготовляется, какъ супъ королевы № 32. Взять чечевицы, разварить, протереть, развести бульономъ и вылить на поджаренные ломтики хлѣба.

22. Супъ пюре изъ чечевицы съ щавелемъ.

Приготовить пюре изъ чечевицы, смѣшать съ горстью щавеля, поджареннаго въ маслѣ; протереть все вмѣстѣ, поставить на минуту на огонь, размѣшать, прибавивъ кусокъ масла, влить бульонъ, въ которомъ варилась чечевица, и вылить въ миску на поджаренный хлѣбъ.

23. Супъ Креси.

Приготовить пюре изъ красной моркови, рѣпы, 1 луковицы и 1 порея. Для того, чтобы пюре было вкуснѣе, можно овощи слегка поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ и кускомъ сахара; облить бульономъ, протереть, поставить на легкій огонь, не давая кипѣть, чтобы морковь хорошо подрумянилась. Вылить въ миску на поджаренные ломтики хлѣба.

24. Супъ Конде.

Сварить красные бобы съ солью и 2—3-мя луковицами, протереть; облить это пюре бульономъ, въ которомъ варились бобы, прибавить масла и вылить въ миску на поджаренные ломтики хлѣба.

25. Супъ изъ селлерея.

Вымыть и нарѣзать маленькими ломтиками довольно много селлерею, прибавить картофелю для густоты. Варить съ водою, солью и мускатнымъ орѣхомъ; протереть; выложить пюре въ миску и облить бульономъ, въ которомъ оно варилось.

26. Супъ съ клецками.

Выпустить въ чашку 2 яйца, прибавить 8 золотниковъ свѣжаго масла, соли, бѣлаго перца, мелко изрубленныхъ: петрушки и шарлотки; мѣшать, пересыпая мукой, пока не сдѣлается, какъ тѣсто. Посыпать столъ мукой и скатать изъ этого тѣста шарики; обжарить ихъ въ маслѣ въ кастрюлѣ, выложить въ миску и облить скоромнымъ или постнымъ бульономъ.

27. Супъ съ клёцками и горохомъ.

Приготовить клёцки, какъ указано въ предыдущемъ номерѣ. Взять зеленаго горошку, сварить въ водѣ или бульонѣ; когда сварится, выложить въ миску вмѣстѣ съ нарѣзанными ломтиками клёцками, облить бульономъ и подавать.

28. Супъ съ клёцками по-Итальянски.

Приготовить фаршъ Годиво № 112, прибавивъ въ него тертаго пармезану, скатать шарики и подавать, какъ сказано выше.

29. Супъ съ клёцками изъ картофеля.

Сварить картофель и протереть; смѣшать съ рубленымъ бѣлымъ мясомъ домашней птицы, положить въ ступку, толочь, постепенно прибавляя нѣсколько сырыхъ желтковъ, столовую ложку сливокъ, бѣлаго перцу; когда все это въ ступкѣ обратится въ однородную массу, протереть сквозь частое сито, скатать клёцки, которыя опустить осторожно въ бульонъ. Поступать, какъ сказано Годиво № 112.

30. Супъ изъ каштановъ.

Снять кожу съ каштановъ, варить въ водѣ или бульонѣ съ солью; протереть. Поджарить съ масломъ въ кастрюлѣ одну луковицу, выложить туда пюре, дать прокипѣть. Чтобы сдѣлать болѣе жидкимъ это пюре, лучше всего прибавить молока и размѣшать.

31. Супъ пюре изъ дичи или домашней птицы.

Сварить, снять мясо съ костей, истолочь съ хлѣбнымъ мякишемъ, развести бульономъ, въ которомъ оно варилось, и протереть сквозь частое сито. Вылить бульонъ въ миску на нарѣзанный хлѣбъ, потомъ туда же пюре съ маленькими гренками.

32. Супъ королевы.

Приготовляется такъ-же, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, изъ мяса домашней птицы или телятины и изъ вареного риса: истолочь все это съ бульономъ, прибавить сливокъ.

33. Супъ Королевы Марго.

Приготовить пюре изъ домашней птицы, прибавить молока, 1 лавровый листъ, миндалю и масла.

34. Супъ а ля Тортю.

Телячью головку прокипятить на сильномъ огнѣ; сварить до половины готовности въ водѣ съ солью. Поджарить въ маслѣ шампиньоновъ и ветчину безъ сала, нарѣзанную маленькими кусочками, съ перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ; вынуть изъ кастрюли и поджарить въ ней же муки съ свѣжимъ масломъ. Разрѣзать телячью головку на маленькіе кусочки, положить въ кастрюлю съ поджаренной мукой вмѣстѣ съ пучкомъ петрушки, тминомъ, майораномъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, луковками, проткнутыми 2-мя головками гвоздики, туда же прибавить поджаренные шампиньоны и ветчину, налить воды настолько, чтобы супъ былъ скорѣе густой, чѣмъ жидкій. Варить около 2-хъ часовъ.—По желанію можно прибавить мадеры, соку № 117, клёцокъ изъ фаршу Годиво № 112, цѣльныхъ крутыхъ желтковъ, лимоннаго сока, кайенскаго перца, соли, если ветчина малосольна. Подавать все вмѣстѣ, вынувъ овощи и лукъ.

35. Густая похлебка по-Гасконски.

Если похлебка изъ латука, то его связать пучкомъ, прокипятить на сильномъ огнѣ, положить въ кастрюлю съ кусочками шпика, морковью, лукомъ, гвоздикой, налить бульону или воды и варить. Когда сварится, развязать латукъ, разрѣзать пополамъ въ длину, выложить на глубокое блюдо рядами, переложить ломтиками хлѣба, посыпать крупнымъ перцемъ, облить бульономъ, въ которомъ онъ варился, поставить на легкій огонь, дать подсохнуть. Эта похлебка очень густа; къ ней подается отдѣльно бульонъ. — Изъ капусты похлебка приготовляется такъ-же; съ ней вмѣстѣ подаютъ остатки отъ гуся: ногу или крыло съ ломтиками ветчины и съ сосисками.

36. Супъ Бискъ изъ раковъ.

Вымыть въ нѣсколькихъ водахъ 50 маленькихъ раковъ, вычистить, отдѣливъ плавательное перо на концѣ хвоста и идущую отъ него тонкую кишку; сварить, немного посоливъ. Когда сварятся, отдѣлить мясо отъ шеекъ и лапокъ, положить его отдѣльно. Скорлупу и внутренности истолочь мелко въ ступкѣ, понемногу прибавляя до $1/4$ фунта масла; выложить изъ ступки въ кастрюлю, прибавивъ немного воды; дать прокипѣть и потомъ протереть черезъ частое сито, стараясь, чтобы прошло какъ можно болѣе масла;

опять положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ хорошо подрумяненными корочками хлѣба, не болѣе какъ съ одной булки, поставить на огонь; когда хлѣбъ проварится, протереть все вмѣстѣ. Это пюре прокипятить въ кастрюлѣ съ бульономъ или ухой. За 5 минутъ до отпуска положить въ бульонъ шейки и лапки. Вылить бульонъ въ миску на поджаренные ломтики хлѣба, а шейки и лапки выложить сверху.

Вмѣсто крутоновъ можно положить вермишель или манную крупу.

37. **Французская уха.** (Пропорція на 8 человѣкъ).

Взять 7 фунтовъ мерлана, камбалы, живыхъ карповъ, выскоблить, вычистить и нарѣзать кусками; отъ 24 до 30 ракушекъ, 6 луковицъ, разрѣзанныхъ на четыре части, 2 протертыхъ томата, 2 лавровыхъ листа, 2 ломтика лимона, апельсинной сухой цедры, 4 головки гвоздики завернуть въ салфетку и завязать узломъ; прибавить соли, перцу, немного шафрану, порядочную щепотку мелко нарубленной петрушки, положить въ кастрюлю, налить 2 стакана бѣлаго вина, 2 стакана прованскаго масла и воды такъ, чтобы покрывало; поставить на сильный огонь и кипятить 40 минутъ. Вынуть рыбу и узелъ, положить отдѣльно на блюдо; бульонъ вылить въ миску на нарѣзанный хлѣбъ. Подавать все вмѣстѣ или отдѣльно.

38. Марсельская уха или селянка.

Взять ту же пропорцію и дѣлать, какъ сказано выше, но прибавить больше воды. Приготовить масло изъ чесноку № 49, въ количествѣ отъ 1—2-хъ ложекъ на человѣка; положить на сковороду, выпустить туда же яичныхъ желтковъ, соразмѣрно числу персонъ, поставить на сильный огонь и мѣшать, не переставая, пока не погустѣетъ. Вылить уху въ миску на нарѣзанный хлѣбъ и затѣмъ туда же выложить чесночное масло.

39. Рыбный бульонъ.

Распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, поджарить и подрумянить въ немъ нарѣзанныхъ: моркови и луку; налить воды, прибавить мясо хорошо очищенной рыбы съ солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ и пучкомъ овощей. Когда рыба сварится, процѣдить бульонъ; употреблять его на супъ или на соусъ. Этотъ бульонъ можно приготовлять изъ всякой рѣчной рыбы, изъ мяса раковъ и даже

изъ очень свѣжей морской рыбы, какъ: мерлановъ, камбалы, угрей и друг.; годятся также и ракушки.

40. Супъ съ сыромъ.

Сварить хорошій бульонъ съ лукомъ или капустой. На дно миски насыпать слой тертаго сыра, положить на него слой тонко нарѣзаннаго хлѣба, посыпать сыромъ, опять слой хлѣба и т. д.; также можно положить слой капусты. Прежде, чѣмъ влить бульонъ въ миску, заправить его, по желанію, двумя стаканами сливокъ, посолить, если сыръ не очень острый.—Лучшій сыръ для этого супа—пармезанъ.

41. Супъ съ капустой.

Налить въ кастрюлю воды, положить шпику, малосольной свинины или другого мяса, поставить на огонь, дать кипѣть 1 часъ; прибавить кочанъ капусты, моркови, рѣпы, порею, селлерею, луковицу, головку гвоздики, соли и по желанію мозговую колбасу; поставить на легкій огонь, варить около 4-хъ часовъ.

Картофель положить за полъ часа до отпуска.

Капусту и другія овощи, также шпикъ и колбасу можно подавать, какъ отдѣльное блюдо.—Лучшій супъ съ капустой приготовляется съ бараниной и небольшимъ количествомъ шпика; подавая, снять накипь.

42. Супъ охотничій.

Приготовляется, какъ сказано выше, только къ капустѣ прибавляютъ кролика, разрѣзаннаго на 4 — 5 частей. Варить, пока мясо кролика не разварится.

43. Супъ съ цвѣтной капустой.

Очистить и разрѣзать цвѣтную капусту, поджарить съ масломъ въ кастрюлѣ, дать подрумяниться; налить туда бульону, посыпать солью, перцемъ. Поджарить тоненькіе ломтики хлѣба, опустить въ бульонъ, поставить на легкій огонь, чтобы перебирало, пока все не разварится и не превратится въ пюре. Подавать.

44. Супъ съ брюссельской капустой.

Сварить бульонъ изъ овощей или капусты; процѣдить; поставить на легкій огонь, положить туда брюссельскую капусту; не

давать сильно кипѣть, чтобы ее не попортить. Вылить все въ миску на поджаренные кусочки хлѣба.

45. Супъ съ горошкомъ.

Сварить горошекъ, опустивъ его въ кипятокъ и посоливъ; когда сварится, вылить на гренки, поджаренные въ маслѣ и слегка посыпанные сахаромъ, или просто на ломтики хлѣба.—Супъ будетъ вкуснѣе, если прежде, чѣмъ варить горошекъ, въ этой кастрюлѣ поджарить съ масломъ горсть мелко изрубленнаго щавеля или латука.

46. Супъ изъ зелени.

Изрубить горсть щавеля, садовой лебеды, латука; поджарить въ маслѣ съ солью; налить туда бульону или воды, дать вскипѣть и вылить на ломтики поджареннаго хлѣба. Передъ отпускомъ заправить 2-мя желтками.

47. Супъ съ лукомъ.

Растопить масла или свѣжаго сала и поджарить въ немъ изрубленную луковицу. Когда она немного подрумянится, прибавить щепотку муки и дать сильно подрумяниться; налить, сколько нужно. воды, посыпать солью, перцемъ, кипятить 5 минутъ; процѣдить бульонъ и вылить на подрумяненныя корки хлѣба.

48. Супъ изъ риса или вермишели съ лукомъ.

Приготовляется, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, только сначала варить одинъ лукъ, процѣдить; бульонъ поставить опять на огонь, положить рисъ или вермишель и варить, пока не разварится.

49. Супъ изъ мелкихъ луковицъ.

Очистить полъ тарелки луковицъ и кипятить въ продолженіи 5-ти минутъ. Положить ихъ въ кастрюлю и поджарить, постоянно мѣшая, на сильномъ огнѣ съ масломъ и сахаромъ; облить бульономъ и прибавить перцу. Вылить въ миску на поджаренные въ маслѣ гренки.

50. Супъ съ лукомъ и молокомъ.

Поджарить луковицу въ маслѣ; когда подрумянится, налить молока, посолить, посыпать немного перцемъ и вылить на ломтики хлѣба. По желанію можно заправить желтками.

51. Супъ Жюльенъ.

Нарѣзать ломтиками моркови, рѣпы, пастернаку, порею, сел-лерею, луку; крупно нарубить латуку, бѣлой свеклы, кервелю; при-бавить зеленаго горошку или бобовъ; все это положить въ кастрюлю и поджарить до половины готовности въ маслѣ или салѣ; налить туда бульону или воды, варить до готовности, снять жиръ, при-бавить какого-либо пюре, посолить, положить перцу и вылить въ миску.

52. Супъ Жюльенъ въ видѣ пюре.

Тѣ же овощи, приготовленныя, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, протереть; пюре развести бульономъ и вылить на гренки изъ мелко нарѣзаннаго поджареннаго хлѣба.

53. Супъ Жюльенъ съ рисомъ.

Сварить супъ жюльенъ, какъ сказано въ № 51; разварить рисъ и положить его вмѣсто хлѣба.

54. Супъ Прентаніеръ.

Приготовляется, какъ супъ жюльенъ № 51; прибавить головокъ спаржи, горошку, рѣдиски, луковокъ и маленькій кусокъ сахару, чтобы смягчить вкусъ. Подавать съ овощами.

55. Супъ изъ латука или ромена.

Взять 2 кочна латука, прокипятить въ водѣ; вынуть, связать вмѣстѣ, сварить въ бульонѣ; вылить на нарѣзанный хлѣбъ въ миску; туда же выложить латукъ или роменъ.

56. Супъ изъ цикорія.

Нарѣзать тонко цикорій, поджарить въ маслѣ, не давая под-румяниться; налить воды съ солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ; кипятить $^3/_4$ часа; заправить желтками и вылить въ миску на хлѣбъ.

57. Супъ изъ фасоли.

Приготовить бульонъ съ пюре изъ молодой фасоли. Нарѣзать зеленой фасоли, опустить въ кипятокъ и варить почти до готов-ности; остудить, положивъ въ холодную воду; откинуть на рѣшето, дать стечь; положить въ раньше приготовленный бульонъ вмѣстѣ

съ масломъ, подогрѣть, не давая кипѣть, и подавать съ поджаренными въ маслѣ гренками.

58. Супъ экономическій.

Собрать кости отъ остатковъ говядины, телятины, птицы и проч. Положить въ кастрюлю съ той-же приправой и овощами, какъ для Потофе. Налить воды и варить. За 3 часа до отпуска отлить половину этого бульона и сохранить до другого дня; въ оставшуюся половину положить кочанъ капусты и приготовить супъ съ капустой. На другой день нарѣзать, какъ для супа жюльенъ, 2 корня селлерея, 2 листа капусты, 3 — 4 порея; поджарить эти овощи въ кастрюлѣ съ масломъ или саломъ; когда хорошо подрумянятся, налить туда вчерашній бульонъ, прибавить 3 или 4 большихъ картофелины. Когда все сварится, раздавить картофель, вылить въ миску.

59. Супъ изъ тыквы.

Сварить въ водѣ съ солью тыкву, нарѣзавъ ее маленькими кусочками; когда сварится, слить воду и налить молока съ кусочкомъ сахара; дать вскипѣть, отставить; положить въ миску тонко нарѣзаннаго хлѣба, облить немного молокомъ, поставить на горячую золу, не давая кипѣть; передъ отпускомъ вылить въ миску остатки молока и выложить тыкву.

60 Супъ пюре изъ тыквы.

Нарѣзать тыкву кусками, кипятить 5 минутъ, положивъ въ кипятокъ съ солью; отставить, слить воду и протереть тыкву; растопить въ кастрюлѣ масла и поджарить слегка въ немъ тыкву. Положить въ миску поджаренные въ маслѣ гренки съ сахаромъ, налить кипящаго молока, выложить тыкву, поставить на минуту на легкій огонь, чтобы слегка вскипѣло; подавать. Можно вмѣсто хлѣба положить разрѣзанный пополамъ картофель, сваренный отдѣльно, или манную крупу.

61. Супъ изъ порея.

Поджарить въ маслѣ 7 — 8 штукъ мелко нарѣзаннаго порея. Налить воды, положить соли, перцу, нарѣзаннаго картофелю; варить до готовности.

62. Супъ изъ картофеля и щавеля.

Положить въ кастрюлю масла или жиру, щавеля, латука или ромена; когда поджарится, налить воды, прибавить нарѣзаннаго картофелю, соли, перцу; дать хорошо провариться; подавать безъ хлѣба.

63. Супъ фламандскій изъ рѣпы.

Нарѣзать ломтиками рѣпы и столько же картофелю, положить въ воду съ 2-мя корками хлѣба, солью, перцемъ; дать провариться; протереть; поставить на огонь, дать разъ вскипѣть, прибавить горсть рубленаго кервеля, масла и подавать.

64. Супъ изъ рѣпы и горошку.

Нарѣзать рѣпу маленькими кусочками, поджарить въ маслѣ, размѣшивая деревянной ложкой, пока рѣпа не приметъ золотистаго цвѣта. Сварить горошекъ въ водѣ съ солью, или лучше въ бульонѣ, положить туда рѣпу, поставить на легкій огонь, чтобъ слегка вскипѣло, и вылить на поджаренные въ маслѣ греночки.

65. Супъ изъ рѣпы съ молокомъ.

Сварить рѣпу въ водѣ съ солью; протереть; слить воду, налить молока, дать разъ вскипѣть, отставить; прибавить масла, соли и бѣлаго перца.

66. Супъ изъ моркови.

Положить въ воду морковь, картофель, большую луковицу, немного селлерею, соли; проварить, протереть; прибавить масла или сала; подавать.

67. Супъ изъ дыни.

Взять дыню средней величины, срѣзать корку, нарѣзать кусками и сварить въ четырехъ стаканахъ воды; поджарить луковицу въ кастрюлѣ, вылить туда дыню съ бульономъ, посолить, положить перцу, вылить въ миску и подавать.

68. Супъ изъ огурцовъ.

Очистить кожу и срѣзать сѣмячки; нарѣзать кусочками, положить въ кастрюлю, посолить, дать полежать; откинуть на рѣшето, дать стечь; положить въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ

масла, поджарить, постоянно размѣшивая; прибавить горсть крупно нарубленнаго щавелю и щепотку кервелю, налить бульону или воды съ солью, масломъ и перцемъ, кипятить $^1/_4$ часа; заправить, по желанію, желтками и вылить на нарѣзанный хлѣбъ.

69. Супъ изъ томатовъ.

Поджарить въ маслѣ двѣ большихъ луковицы, прибавить 3—4 томата, очистивъ кожу и разрѣзавъ на куски; жарить 10 минутъ; налить бульону. Можно также протереть томаты и прибавить это пюре къ бульону.

70. Супъ Кольберъ.

Сварить въ водѣ съ солью овощи, какіе имѣются, напр. морковь, рѣпу, горохъ, фасоль, спаржу, цвѣтную капусту, брюссельскую капусту; нарѣзать овощи маленькими кусочками, какъ для жюльена; когда они хорошо проварятся, подавать вмѣстѣ съ бульономъ, положивъ туда яйца, сваренныя въ мѣшечекъ, по числу обѣдающихъ, и безъ хлѣба.

71. Супъ Моттонъ.

Взять моркови, рѣпы, порею, луку, селлерею; вымыть и нарѣзать, какъ для супа жюльенъ; поджарить съ масломъ въ кастрюлѣ; когда хорошо подрумянятся, налить туда оттянутаго отвара изъ-подъ фасоли, прибавить соли и перцу и варить 4 часа на очень легкомъ огнѣ. Передъ отпускомъ прибавить кусокъ масла и вылить въ миску на нарѣзанный хлѣбъ.

72. Супъ Парижскій.

Взять 2 горсти щавеля, 1 горсть латука, щепотку кервелю, перемыть хорошенько, крупно изрубить; положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, поставить на огонь, поджаривать 5 минутъ; налить воды, сколько нужно, прибавить соли, перцу, варить $^3/_4$ часа. Верхнюю корку съ хлѣба нарѣзать тонкими кусками, положить въ миску съ 4-мя желтками и $^1/_4$ фунта масла. Бульонъ вливать въ миску понемногу, размѣшивая деревянной ложкой масло и желтки, не давая имъ свернуться.

73. Супъ изъ ласточкиныхъ гнѣздъ.

Размачивать въ продолженіи 8 — 10 часовъ 6 ласточкиныхъ гнѣздъ, пока не размякнутъ; откинуть на рѣшето, дать стечь; по-

ложить въ паровую кастрюлю, налить хорошо оттянутаго куринаго бульона, поставить на легкій огонь, чтобы перебирало часа два. Чтобы придать болѣе вкусу, можно прибавить крѣпкаго бульона. Ласточкины гнѣзда, предназначаемыя для суповъ, выписываются изъ Китая; тамъ ласточки вьютъ гнѣзда изъ икры нѣкоторыхъ рыбъ, которую подбираютъ по берегамъ озеръ. Во Франціи каждое гнѣздо стоитъ 15 франковъ и одного достаточно на человѣка.

74. Чистый бульонъ изъ домашней птицы или дичи.

Налить въ кастрюлю 4 стакана остывшаго бульона изъ телятины или домашней птицы, снявъ жиръ и процѣдивъ его. Взять потроха изъ 2-хъ домашнихъ птицъ, шейки, зобы и проч. и изрубить ихъ; прибавить къ этому 48 золот. рубленой постной говядины, яйцо, немного рубленыхъ овощей; положить въ кастрюлю съ бульономъ, поставить на огонь; когда закипитъ, отставить на край плиты, чтобы перебирало; черезъ полчаса процѣдить. — Въ бульонъ можно прибавить остовы вареной домашней птицы или дичи. Чтобы оттянуть бульонъ, надо положить въ него кости отъ дичи или немного постной говядины и овощей.

75 Чистый бульонъ съ кнелью.

Приготовить 8 — 12 стакановъ оттянутаго бульона, поставить на плиту, чтобы былъ горячій. Взять мяса цыпленка, счистить кожу, вынуть жилы, истолочь въ ступкѣ; прибавить хлѣбнаго мякиша на половину количества мяса цыпленка, толочь; черезъ 5 минутъ прибавить масла тоже на половину всего количества, 2 желтка, соли и мускатнаго орѣха. Протереть фаршъ сквозь сито, выложить въ чашку, размѣшать деревянной ложкой; скатать изъ него шарики, положить ихъ на вымазанную масломъ сковороду, налить кипятку, посолить, дать разъ вскипѣть; отставить, дать немного остыть; откинуть на рѣшето, дать стечь; выложить въ миску и облить горячимъ бульономъ.

76. Супъ изъ кислой капусты по Эльзасски.

Взять 1—1¼ фун. кислой капусты, промыть ее и выжать. Поджарить рубленую луковицу въ кастрюлѣ съ масломъ, дать подрумяниться, прибавить 2 ложки муки; поджаривать 2 минуты, постоянно мѣшая; влить постепенно 8 стакановъ горячаго бульона, размѣшивать, пока не закипитъ; прибавить кислую капусту, отста-

вить на край плиты; черезъ $1^1/_2$ часа снять жиръ, положить туда 6 маленькихъ сосисекъ, поджаренныхъ на сковородѣ; черезъ $^1/_4$ часа вынуть сосиски, вылить супъ въ миску, сосиски разрѣзать на кусочки, положить въ миску и прибавить кнель, приготовленную слѣдующимъ образомъ:—положить въ чашку 36 золот. муки, немного соли, 5—6 ложекъ растопленнаго масла, 2—3 яйца: размѣшивать ложкой, пока все не обратится въ тѣсто; прибавить немного молока и горсть мелкихъ гренковъ, поджаренныхъ въ маслѣ; брать понемногу тѣсто чайной ложкой, выкладывать кучками на столъ, посыпанный мукой, скатать шарики, опустить ихъ въ кипятокъ; варить 7—8 минутъ, накрывъ кастрюлю крышкой; откинуть на рѣшето, дать стечь; выложить въ миску.

77. Супъ изъ сморчковъ.

Изрубить около фунта свѣжихъ и хорошо вымытыхъ сморчковъ, выжать. Поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ рубленую луковицу, положить туда сморчки, жарить, пока не испарится вся вода, посыпать ложкой муки, налить бульону, прибавить соли, щепотку перцу; связанныхъ пучкомъ: петрушку, $^1/_2$ лавроваго листа, немного тмину; варить 25 минутъ; вынуть пучекъ зелени, заправить 3-мя желтками, сливками и масломъ; подогрѣть, не давая кипѣть; вылить въ миску на поджаренный хлѣбъ.

78. Супъ изъ сладкихъ кореньевъ.

Взять около 2-хъ фунтовъ хорошо очищенныхъ сладкихъ кореньевъ, прокипятить въ соленой водѣ; изъ нихъ десять штукъ связать пучкомъ и сварить отдѣльно, а остальные изрубить. Поджарить рубленую луковицу въ маслѣ, прибавить туда рубленые сладкіе коренья; жарить, пока вся вода не испарится; посыпать 2-мя ложками муки, налить 8 стакановъ бульона, мѣшать, пока не закипитъ и отставить на край плиты; прибавить соли, перцу зернами, петрушки, тмину, $^1/_2$ лавроваго листа, щепотку сахара; когда овощи проварятся, процѣдить сквозь сито; вылить супъ въ кастрюлю, положить туда отдѣльно сваренный пучекъ сладкихъ кореньевъ, нарѣзавъ ихъ кусочками, дать разъ вскипѣть, отставить; заправить 4-мя желтками, смѣшанными съ горстью тертаго пармезана, мускатнымъ орѣхомъ, сырыми сливками и масломъ; подогрѣть, не давая кипѣть; вылить въ миску.

79. Супъ съ Равіолями.

Взять 60 золот. фарша изъ домашней птицы № 109 или телятины № 108, смѣшать съ горстью тертаго пармезана. Приготовить 1 фунтъ тѣста, какъ для лапши № 10, раздѣлить пополамъ и тонко раскатать четырехугольниками на столѣ, посыпанномъ мукой; на одинъ изъ нихъ разложить фаршъ маленькими кучками на разстояніи 2-хъ пальцевъ другъ отъ друга; смочить тѣсто между рядами кисточкой, накрыть другимъ четырехугольникомъ, нажать тѣсто между рядами и разрѣзать ножемъ или рулеткой; опустить равіоли въ кипятокъ съ солью, варить 7 — 8 минутъ; откинуть на рѣшето, дать стечь, выложить въ миску и налить 8 стакановъ оттянутаго бульона. Можно отдѣльно подать тертаго пармезана.

80. Супъ изъ бараньей шеи.

Надрѣзать поперекъ 2 бараньи шеи, положить въ воду на одинъ часъ; затѣмъ выложить въ кастрюлю съ водой и солью; поставить на огонь, дать вскипѣть, отставить на край плиты; прибавить цѣльныхъ овощей и горсть ячневой крупы; варить, какъ потофе; процѣдить бульонъ; прибавить нѣсколько ложекъ ячневой крупы, сваренной отдѣльно, овощи, нарѣзанные кусочками, баранье мясо, также нарѣзанное; сверху посыпать щепотку рубленой петрушки.

81. Супъ изъ свиной головы.

Взять $^1/_4$ свиной головы ближе къ уху; выскоблить и вычистить; посыпать мелкой солью, положить въ каменную чашку, оставить такъ на 1—2 дня. Вынуть, вымыть, положить въ кастрюлю, налить 20—24 стакана холодной воды, дать прокипѣть и отставить на край плиты; черезъ часъ прибавить моркови, рѣпы, полъ кочня капусты, луковокъ, порею; варить, какъ потофе; черезъ 3 часа прибавить немного перцу и соли, если нужно, потомъ нѣсколько очищенныхъ, нарѣзанныхъ картофелинъ такъ, чтобы картофель и мясо были готовы въ одно время. Выложить мясо на блюдо, разложить вокругъ часть овощей, остальные нарѣзать и положить въ миску; прибавить къ нимъ тонко нарѣзаннаго хлѣба и щепотку перцу; процѣдить на это бульонъ и подавать сначала супъ, а потомъ мясо.

82. Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.

Бычачій хвостъ нарѣзать кусками, вымочить въ водѣ и прокипятить въ водѣ съ солью; положить въ кастрюлю, налить 16 стакановъ воды, поставить на огонь, варить какъ потофе, снимая накипь; посолить и отставить на край плиты. Черезъ часъ прибавить: 3 моркови, большую рѣпу, порей и $^1/_4$ фунта ячневой крупы; наблюдать, чтобы морковь и рѣпа не переварились и вынуть ихъ, когда они готовы; нарѣзать и не давать имъ остыть. Когда мясо проварится, откинуть на рѣшето, дать стечь, выложить на блюдо. Овощи положить въ супъ и черезъ 5 минутъ вылить въ миску; куски хвоста подавать вмѣстѣ съ супомъ.

83. Супъ изъ баранины съ овощами.

Взять хребтовую часть или часть задней четверти баранины; положить въ кастрюлю съ $^1/_2$ фунтомъ малосольной свинины, налить 16 стакановъ воды, немного посолить; прокипятить, снять накипь и отставить на край плиты. Заготовить овощи: 3 очищенныхъ, нарѣзанныхъ моркови, большую рѣпу, 2 порея, разрѣзанныхъ пополамъ, маленькій кочешокъ сафоя, разрѣзанный на 4 части, 12 луковокъ, 2 горсти бобовъ, столько же зеленой фасоли и зеленаго горошка и 4 — 5 очищенныхъ и нарѣзанныхъ картофелинъ; черезъ часъ, какъ закипитъ, класть овощи постепенно въ кастрюлю, смотря по тому, которые изъ нихъ дольше должны вариться, такъ, чтобы они были готовы въ одно время съ мясомъ. Процѣдить бульонъ; часть овощей положить въ миску, прибавивъ къ нимъ тонко нарѣзаннаго хлѣба, облить бульономъ. Мясо выложить на блюдо, разложить вокругъ оставшіеся овощи и подавать.

84. Супъ съ фаршемъ изъ дичи.

Взять $^1/_2$ фунта варенаго мяса куропатки, фазана или зайца, снять кожу, отдѣлить жилы и вообще твердыя части; истолочь въ ступкѣ; прибавить кусокъ масла, 7—8 желтковъ, немного сырыхъ сливокъ или бархатистаго соуса № 122, соли, перцу — протереть; выложить фаршъ въ маленькія, гладкія формочки, обмазанныя внутри масломъ, поставить ихъ въ паровую кастрюлю, не давая кипѣть; остудить; вынуть фаршъ изъ формочекъ, нарѣзать ломтиками, положить въ миску и облить 8-ю стаканами оттянутаго бульона.

85. Супъ пюре изъ ячневой крупы.

Распустить въ кастрюлѣ 10 золотниковъ масла, прибавить ложку муки; поджарить; положить $1/2$ фунта ячневой крупы; черезъ 2 минуты налить 4 стакана кипятка, дать прокипѣть и отставить на край плиты; по мѣрѣ того, какъ вода выкипаетъ, прибавлять кипятку, пока крупа не разварится; протереть; развести пюре оттянутымъ бульономъ, процѣдить въ другую кастрюлю, прибавить соли и щепотку сахара; дать вскипѣть, отставить; заправить 3—4-мя желтками, сырыми сливками и масломъ; подогрѣть, не давая кипѣть, и вылить въ миску.

86. Супъ изъ щуки.

Взять щуку въ $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ фунта; снять съ кости мясо, разрѣзать на 4 части; посыпать солью, перцемъ и поджарить на сковородѣ съ масломъ; дать остыть. Голову и кости щуки положить въ кастрюлю, налить воды и бѣлаго вина, всего 6 стакановъ, прибавить луку, порею, соли; сварить бульонъ. Мясо щуки истолочь съ $1/4$ фунта хлѣбнаго мякиша, размоченнаго и выжатаго; протереть; развести это пюре бульономъ, процѣдить и подогрѣть, размѣшивая; когда вскипитъ, отставить; заправить 3 — 4 желтками, размѣшанными въ небольшомъ количествѣ сырыхъ сливокъ посыпать солью, перцемъ и подавать съ поджареннымъ хлѣбомъ или съ вареннымъ рисомъ.

ГЛАВА 8-я.

Приправы и заправки.

Пряности.

Пряностей всего пять: корица, мускатный орѣхъ, черный перецъ, каждаго по 2 золотника; кайенскій перецъ и гвоздика по 1 олотнику; все это истолченное въ порошокъ.

Бѣлый перецъ. То же, что и черный, только вымоченный въ водѣ въ теченіе 6 недѣль, отчего съ него сходитъ черная оболочка. Употребляютъ для бѣлыхъ соусовъ.

Корица. Есть 2 сорта—цейлонская, которая считается лучшей, и китайская.

Оболочка мускатнаго орѣха. Употребляется для приданія бо-

лѣе вкуса жидкостямъ. Между прочимъ ее кладутъ въ отваръ изъ ветчины и въ соуса, въ которые входитъ кайенскій перецъ.

Имбирь. Корень, растущій въ Индіи и въ Китаѣ. Имѣетъ вкусъ острый, жгучій, душистый, какъ перецъ, но не такъ ѣдокъ.

Индійскій или кайенскій перецъ. Есть 2 сорта — ямайскій и красный или кайенскій. Стручекъ, заключающій въ себѣ зерно жгучаго вкуса, а вкусъ зерна еще болѣе жгучъ. Употребляютъ въ порошкѣ, чтобы придать кушаньямъ острый вкусъ; въ пикантныхъ соусахъ онъ придаетъ болѣе остроты, чѣмъ простой перецъ.

Индійскій кари получается отъ смѣшенія равнаго количества толченаго кайенскаго перца и шафрана; сохраняется въ склянкѣ съ притертой пробкой.

Тминъ и лавровый листъ въ порошкѣ. Высушить и истолочь въ порошокъ, просѣявъ черезъ частое сито; класть по щепоткѣ въ соуса.

Петрушка и сельдерей для соусовъ. Высушить коренья и сохранять. Класть понемногу въ соуса, когда не имѣется свѣжихъ.

Пучекъ овощей.

Связать въ пучекъ: 2—3 стебелька зелени петрушки, 2—3 стебля тмину, $^1/_2$ лавроваго листа, луковицу и зубокъ чесноку. Связываютъ для того, чтобы удобнѣе вынимать, когда не нужно оставлять ихъ въ соусѣ или другихъ кушаньяхъ.

87. Тѣсто для обжариванья.

Положить въ каменную чашку 35 золот. муки, сдѣлать въ мукѣ отверстіе, въ которое влить 1—2 желтка, ложку прованскаго масла, 1—2 ложки водки и соли; размѣшивать рукой въ одну сторону, наливая понемногу воды, пока не сдѣлается густое тѣсто. Передъ тѣмъ, какъ употреблять, прибавить и размѣшать 3 взбитыхъ бѣлка; бѣлки надо взбить какъ можно гуще, иначе они разжидятъ тѣсто. Вообще тѣсто лучше заготовлять заранѣе; отъ этого оно дѣлается легче. Если тѣсто предназначается для сладкаго пирожнаго, кладутъ очень мало соли и прибавляютъ померанцевой воды. Иначе: размѣшать муку съ $^1/_2$ стаканомъ уксуса, солью и молокомъ.

88. Зелень шпината.

Употребляется на подкрашиваніе суповъ и соусовъ. Вымыть и истолочь шпинатъ; положить въ салфетку, выжимать, чтобы весь

сокъ стекъ на подставленное блюдо; вылить въ кастрюлю, подогрѣть, пока не погустѣетъ, тогда вылить въ чистое сито; то, что останется на поверхности сита, собрать и употреблять для подкрашиванья.

89. Рубленая зелень для холодныхъ соусовъ и салатовъ.

Можно изрубить зелень: кервеля, эстрагона, кресса; также изрубить луковицу или шарлотку.

90. Фритюра.

На фритюру употребляется масло, очищенное сало, растопленное свиное сало и прованское масло. Чтобы приготовить фритюру изъ сала, взять свѣжаго говяжьяго или телячьяго сала, нарубить, положить въ кастрюлю, поставить на очень легкій огонь, дать растопиться, кипятить, пока не перестанетъ шипѣть и не подымется паръ; тогда процѣдить сквозь частое сито. Для обжариванья въ растопленномъ свиномъ салѣ или прованскомъ маслѣ его наливаютъ на сковороду, подогрѣваютъ и, когда покажется паръ, отставляютъ на край плиты, чтобы не пригорѣло.

91. Масло Метръ д'Отель.

Растереть въ чашкѣ 5 золотниковъ масла съ мелко изрубленной петрушкой, солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ и по желанію мелко изрубленнымъ лукомъ; размѣшать хорошенько, прибавить лимоннаго сока; мѣшать до гладкости.

92. Масло изъ анчоусовъ.

Смѣшать 6 истолченыхъ анчоусовыхъ филе съ равнымъ количествомъ масла.

93. Масло изъ раковъ и креветокъ.

Вымыть и сварить ихъ въ водѣ съ солью. Шейки и лапки можно употребить на другое кушанье. Скорлупу мелко истолочь, прибавить 30 золот. масла, продолжать толочь; поставить на огонь, наливъ немного воды; дать кипѣть $^1/_2$ часа. Налить въ горшокъ холодной воды, покрыть его тряпкой, вылить на нее масло изъ кастрюли, стараясь, чтобы прошло какъ можно болѣе масла. Когда оно застынетъ сверхъ воды, снять его и употреблять, когда нужно.

94. Чесночное масло.

Взять 2 большихъ зубка чесноку; толочь ихъ въ ступкѣ, пока не превратятся въ тѣсто; прибавить, продолжая толочь, кусокъ масла величиною съ яйцо.

95. Орѣховое масло.

Растереть съ мелко рубленою зеленью петрушки и эстрагона и рубленою луковкой; прибавить очень мелко истолченыхъ орѣховъ.

96. Масло Монпелье.

Прокипятить, положивъ въ кипятокъ, горсть маленькихъ луковокъ, столько же кервелю и эстрагону; откинуть на рѣшето, дать стечь; все это истолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ 4-мя филе анчоусовъ, 8 крутыми желтками, 2—3 корнишонами, зубкомъ чесноку, каперсами, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ, перцемъ, небольшимъ количествомъ соли и 25 золотниками свѣжаго масла; прибавлять постепенно понемногу, не переставая толочь, уксусу или лимоннаго сока и прованскаго масла; толочь, пока все это не превратится въ кусокъ плотнаго масла. Для цвѣта прибавить зелени шпината № 88. Сохранять въ холодномъ помѣщеніи и употреблять для украшенія холодныхъ кушаньевъ изъ домашней птицы или рыбы.

97. Употребленіе вина въ соусахъ.

Вливаютъ въ соусъ сначала только половину вина, идущаго на его приготовленіе; увариваютъ; когда соусъ почти готовъ, вливаютъ остальное; увариваютъ еще немного такъ, что вкусъ вина сохраняется въ соусѣ.

98. Чесночная вода для соусовъ.

Очистить зубокъ чесноку, истолочь въ ступкѣ; вынуть, положить въ небольшое количество воды; оставить такъ, чтобы вода приняла вкусъ чеснока, процѣдить и употреблять для соусовъ.

99. Эссенція изъ анчоусовъ.

Вынуть кости изъ 12-ти анчоусовъ, сохранивъ ихъ сокъ; варить ихъ на легкомъ огнѣ, наливъ стаканъ воды, пока совершенно не разварятся; процѣдить и влить въ бутылку. Прибавляютъ нѣ-

сколько капель этой эссенціи въ соуса къ рыбѣ. Эта эссенція сохраняется довольно долго.

100. Эссенція для приправы.

Налить въ глиняный сотейникъ 2 стакана хорошаго бѣлаго вина, 2 ложки уксуса; прибавить $^1/_4$ фунта соли, $^1/_4$ золотника перцу въ зернахъ, 4 головки гвоздики, щепотку мускатнаго орѣха, 4 лавровыхъ листа, 8 золотниковъ сморчковъ, 10 толченыхъ шарлотокъ, по желанію чесноку, горсть петрушки, 4 ломтика моркови, кофейную ложку кишмишу, нарѣзанную луковицу, 2 вѣточки тмина, 6 вѣточекъ кервелю, 2 селлдерею и 2 эстрагону; дать вскипѣть, потомъ составить на горячую золу на 7—8 часовъ, плотно прикрывъ сотейникъ, не давая кипѣть. Процѣдить, нажимая сквозь салфетку; разлить въ бутылки и употреблять въ небольшомъ количествѣ для улучшенія вкуса въ кушаньяхъ.

101. Масло съ мукой для заправки.

Употребляется для заправки соусовъ, суповъ изъ говядины или рыбы, также для заправки сока. Положить въ каменную чашку кусокъ масла, растереть ложкой съ такимъ же количествомъ муки такъ, чтобы вышло плотное, гладкое тѣсто.

102. Приправа къ соусамъ.

Распустить масло въ кастрюлѣ, прибавить ложку или болѣе муки, смотря по тому, какой густоты дѣлается соусъ; когда мука подрумянится, тогда прибавить все, что указано для соуса. Можно дать мукѣ болѣе или менѣе подрумяниться, смотря потому, какой цвѣтъ нужно придать соусу. Для бѣлаго соуса, мукѣ не надо совсѣмъ давать подрумяниваться. Когда эта приправа подается къ мясу, поджаренному съ масломъ въ кастрюлѣ, то масло изъ-подъ мяса сливается и замѣняется свѣжимъ; въ противномъ случаѣ надо приправу процѣдить, а то она будетъ густа и не гладка.

103. Приправа, долго сохраняющаяся.

Распустить 60 золотн. масла въ кастрюлѣ, прибавить муки вѣсомъ немного болѣе масла. Поставить на легкій огонь на полчаса, постоянно размѣшивая, и дать подрумяниться. Выложить въ горшокъ, въ которомъ эта приправа можетъ сохраняться 6 мѣся-

цевъ. Когда желаютъ что-либо ею заправить, то отрѣзаютъ небольшой кусокъ и смѣшиваютъ съ горячимъ сокомъ или соусомъ, и даютъ прокипѣть.

104. Заправка изъ яичныхъ желтковъ.

Отдѣлить тщательно желтки отъ бѣлковъ, отбросить зародыши: развести желтки небольшимъ количествомъ холодной воды, прибавить кусокъ масла величиною съ орѣхъ (грецкій), разбавить 2—3 ложками соуса или бульона; подогрѣть, не давая кипѣть, отставить; размѣшать до гладкости и, не переставая мѣшать, влить въ соусъ или супъ; поставить, размѣшивая, на минуту на огонь, дать загустѣть, не давая кипѣть.

105. Наваръ изъ костей дичи для соусовъ.

Взять кости отъ нежареныхъ куропатокъ, шейки, лапки, вообще всѣ остатки, нарубить, положить въ кастрюлю съ рублеными: морковью, лукомъ, тминомъ, лавровымъ листомъ, крупнымъ перцемъ, гвоздикой; налить $1/2$ бутылки сухого бѣлаго вина, уварить на сильномъ огнѣ; налить бульону, чтобы только покрыло, варить 20 минутъ; снять жиръ и процѣдить. Такой же наваръ можно приготовить изъ всякой дичи.

106. Маринадъ для вымачиванія.

Нарубить 2 луковицы, 2 моркови; поджарить въ маслѣ на легкомъ огнѣ, прибавить: чесноку, тмину, лавроваго листу, гвоздики, крупнаго перца; налить 8—12 стакановъ уксуса и 4 стакана соленой воды.

ГЛАВА 9-я.

Фарши.

107. Фаршъ изъ хлѣба.

$1/2$ фунта хлѣбнаго мякиша намочить въ кипяткѣ и выжать, положить въ кастрюлю, растереть ложкой, прибавить нѣсколько ложекъ бульона или варенаго молока; проварить, размѣшивая; когда размѣшается до гладкости, отставить, дать остыть; прибавить горсть рубленаго говяжьяго или телячьяго почечнаго жира, рубленую луковицу, щепотку петрушки, 2 яйца, соли и мускатнаго орѣха.

108. Фаршъ изъ телятины.

Взять 72 золотника нежирной телятины, очистить отъ кожи и жилъ, 48 золотниковъ хлѣбнаго фарша № 107, не прибавляя въ него жира и овощей, и 48 золотниковъ масла; нарубить мясо, истолочь, прибавляя понемногу хлѣбнаго фарша; черезъ 10 минутъ, продолжая толочь, прибавить понемногу масло, посыпать солью, мускатнымъ орѣхомъ, положить 2 желтка; протереть фаршъ сквозь сито, выложить въ чашку, размѣшивать еще минуты двѣ ложкой и поставить въ прохладное помѣщеніе; передъ употребленіемъ попробовать, сдѣлавъ одинъ шарикъ и опустивъ его въ кипятокъ, и прибавить по вкусу, что нужно.

109. Фаршъ изъ домашней птицы.

Снять сырое мясо съ курицы; на 60 золотниковъ мяса взять 48 золотниковъ хлѣбнаго фарша и 48 золотниковъ масла, 2 желтка, соли, мускатнаго орѣха и поступать, какъ сказано выше.

110. Фаршъ изъ дичи.

Взять 60 золотниковъ сырого мяса, 48 золотниковъ хлѣбнаго фарша № 107, 48 золотниковъ масла, 5 желтковъ, соли, мускатнаго орѣха; приготовлять, какъ указано выше № 109.

111. Фаршъ изъ кролика.

Взять $^{1}/_{2}$ фунта сырого мяса, 60 золотниковъ хлѣбнаго фарша № 107 и 60 золотниковъ масла, 2 желтка, соли мускатнаго орѣха; приготовлять, какъ сказано въ № 108.

112. Фаршъ Годиво.

Изрубить мелко 30 золот. сырой или жареной телятины, или домашней птицы, или дичи, срѣзавъ кожу и, вынувъ жилы, изрубить 60 золот. телячьяго или говяжьяго почечнаго жира, смѣшать съ рубленымъ мясомъ, прибавивъ соли, бѣлаго перцу, мускатнаго орѣха, немного рубленыхъ петрушки и луку и чуть-чуть лавроваго листа и тмина въ порошкѣ. Все это истолочь въ ступкѣ, прибавляя понемногу 2 взбитыхъ яйца. Такъ какъ бѣлокъ кладется для связи, когда изъ фарша дѣлаютъ шарики, то можно его не класть, когда фаршъ идетъ на фаршированіе артишоковъ и другихъ овощей. Когда фаршъ въ ступкѣ будетъ составлять однородную массу,

тогда посыпать столъ мукой и раскатать изъ него шарики какой угодно величины. Шарики положить въ кипятокъ съ солью и проварить. Ихъ слѣдуетъ класть осторожно въ кастрюлю, въ которую налить побольше кипятку съ солью или бульону, чтобы шарикамъ было просторно и они бы не стукались другъ объ друга. Дать прокипѣть нѣсколько минутъ, отставить на край плиты, чтобы перебирало еще 10 минутъ. Осторожно вынуть, откинуть на рѣшето, дать стечь. Если фаршъ слишкомъ густъ, то можно, пока его толкутъ въ ступкѣ, прибавить соку изъ-подъ мяса, или бульону, или воды. Хорошо истолочь фаршъ удается только въ холодномъ помѣщеніи. Даже лучше прибавлять въ него льду вмѣсто воды.

113. Кнель изъ рыбьяго фарша.

Изрубить 30 золот. мяса вареной или сырой рыбы, истолочь въ ступкѣ; облить молокомъ 30 золот. хлѣбнаго мякиша, выжать, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла величиною въ орѣхъ, подсушить, размѣшивая, на легкомъ огнѣ; прибавить 2 крутыхъ желтка, мѣшать, пока не загустѣетъ и не будетъ прилипать къ пальцамъ. Взять масла вѣсомъ столько, сколько вѣситъ рыба и хлѣбной смѣси половину вѣса рыбы; смѣшать вмѣстѣ и истолочь, прибавивъ соли, бѣлаго перцу, мускатнаго орѣха; къ этому постепенно прибавлять, не переставая толочь, цѣльное яйцо и 2 желтка. Скатать шарики и дѣлать, какъ сказано выше. Изъ рыбъ употребляютъ: щуку, карпа, угря, камбалу; къ мясу мерлана прибавляютъ морскаго угря. Эта кнель служитъ гарниромъ для рагу, мателотъ, для пирожковъ и проч.

114. Кнель поджаренная.

Шарики кнели обмазать взбитымъ яйцомъ, обвалять раза три въ сухаряхъ, поджарить въ фритюрѣ и подавать съ зеленью петрушки.

115. Фаршъ для жаркаго въ папильоткахъ.

Мелко изрубить: 60 золот. свинаго сала, прибавить 30 золот. масла, 4 ложки прованскаго масла, 2 ложки рубленыхъ шарлотокъ, 4 ложки рубленыхъ шампаніоновъ; поставить на огонь на 5 минутъ; прибавить: 2 ложки рубленой петрушки, соли, пряностей, жарить еще 2 минуты. Сохранять въ холодномъ помѣщеніи. Упо-

треблять для жареныхъ въ папильоткахъ на рѣшеткѣ котлетахъ и другаго.

116. Фаршъ Дюрсель.

Изрубить одинаковое количество петрушки и шампиньоновъ, положить въ кастрюлю съ масломъ и рубленымъ шпикомъ; перемѣшать, облить бѣлымъ виномъ, посыпать перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ и немного солью; уварить до густоты, прибавить соку № 117; сохранять въ холодномъ помѣщеніи.

ГЛАВА 10-я.

Соусы.

117. Сокъ.

Положить въ кастрюлю нарѣзанную луковицу, сверху жиру и шпику кусочками, затѣмъ какіе имѣются остатки и обрѣзки отъ говядины, дичи, птичьихъ потроховъ, телячью ногу или булышку и свиную кожу; также нѣсколько кусковъ моркови, пучекъ овощей, чесноку, гвоздики и небольшую кухонную ложку (чумичку) воды; покрыть кастрюлю и тушить на сильномъ огнѣ. Когда мясо выдѣлитъ сокъ, и все немного подсохнетъ, составить на край плиты и дать подрумяниться. Когда жиръ всплыветъ весь наверхъ, снять его дочиста и влить кухонную ложку кипятку; черезъ 5 минутъ прибавить еще кипятку, сколько нужно для соуса, не трогая ничего въ кастрюлѣ. Варить до готовности, отставить на край плиты, снять еще разъ жиръ и процѣдить черезъ частое сито или салфетку. Для приготовленія сока достаточно 2—3 часовъ.

118. Сокъ заправленный.

Нарѣзать крупными кусками 5 фунтовъ телятины, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, прибавить 2 луковицы, 2 нарѣзанныхъ моркови; поставить на огонь, дать мясу подрумяниться, размѣшивая его; налить стаканъ бульону, уварить до густоты, затѣмъ налить бульону или воды съ $^1/_2$ бутылкой бѣлаго вина такъ, чтобы только покрывало мясо, немного посолить, дать прокипѣть, снимая накипь; отставить на край плиты, прибавить пучекъ изъ вѣточекъ петрушки, тмину и $^1/_2$ лавроваго листа, кость отъ сырого окорока, нѣсколько костей отъ какого-либо жаренаго мяса и непремѣнно

мелко рубленныхъ костей телятины. Варить 1 часъ; заправить нѣсколькими ложками муки, разведенной въ водѣ, стараясь, чтобы сокъ не вышелъ густъ; варить еще 1 часъ; снять жиръ, процѣдить въ горшокъ. Этотъ сокъ можетъ замѣнять Испанскій соусъ.

119. Густой соусъ для глазированія мяса.

Сварить крѣпкій бульонъ изъ домашней птицы, телятины или дичи, снять до чиста жиръ, вылить въ кастрюлю и варить на сильномъ огнѣ, пока не начнетъ густѣть; затѣмъ перелить въ маленькую кастрюлю, поставить на край плиты, чтобы перебирало, пока не уварится до густоты сиропа и не будетъ обмазывать ложки; тогда снять съ огня и употреблять.

120. Мясное желе или Ланспикъ.

Ланспикъ приготовляется изъ хорошаго куринаго или телячьяго бульона, чисто оттянутаго и смѣшаннаго съ отваромъ изъ телячьихъ ножекъ или желатиномъ (на 8 стакановъ бульона 10 золот. желатина). Желатинъ размочить въ холодной водѣ, смѣшать съ бульономъ, подогрѣть, размѣшивая, пока весь не распустится (отлить немного въ формочку, поставить на ледъ, чтобы узнать достаточно ли густо); снять жиръ до чиста, вылить въ кастрюлю. На 8 стакановъ ланспика взять 60 золот. постной говядины, прибавить яйцо, 1/2 стакана бѣлаго вина, 1/2 стакана мадеры, нѣсколько вѣточекъ петрушки, тмину, 1/2 лавроваго листа, перцу зернами, 2 головки гвоздики, щепотку кервелю и нѣсколько листьевъ эстрагона; размѣшать все вмѣстѣ, поставить на легкій огонь; мѣшать ложкой, пока не закипитъ; тогда прибавить немного уксусу и отставить на край плиты, не давая кипѣть; оставить такъ, пока не сдѣлается прозрачнымъ; процѣдить черезъ салфетку. Если ланспикъ послѣ процѣживанья не будетъ чистъ, то оттянуть бѣлкомъ и опять процѣдить.

121. Испанскій соусъ.

Вымазать масломъ дно кастрюли, положить туда остатки постной телятины и ветчины, домашней птицы, кролика, куропатки, вообще, что имѣется; прибавить одну луковицу, головку гвоздики и нарѣзанную морковь. Прикрыть кастрюлю и поставить на легкій огонь; тушить, пока сокъ отъ мяса не сдѣлается темнымъ и не погустѣетъ; прибавить 1—2 ложки муки, размѣшать и налить го-

рячаго бульона столько, чтобы соусъ былъ ни слишкомъ густъ, ни жидокъ; прибавить пучекъ овощей, посолить, варить 4 часа на легкомъ огнѣ. Снять накипь и жиръ, процѣдить черезъ частое сито.

122. Бархатистый соусъ.

Положить на дно кастрюли нарѣзанныхъ овощей, на нихъ 5 фунтовъ телячьей лопатки, нарѣзанной кусками, также цѣльную курицу. Налить около 2-хъ стакановъ бульона и тушить мясо, пока бульонъ весь не уварится; тогда налить 20 — 24 стакана бульона; прибавить кость отъ окорока, обрѣзки съ телячьихъ котлетъ и нѣсколько куриныхъ шеекъ и лапокъ. Дать прокипѣть, снять накипь и отставить на край плиты. Черезъ 2 часа, снять жиръ и процѣдить. — Поджарить 30 золот. муки, въ такомъ же количествѣ масла, не давая мукѣ подрумяниться; развести понемногу приготовленнымъ бульономъ (16 стакановъ). Дать вскипѣть, размѣшивая, отставить на край плиты; варить еще $^3/_4$ часа; снять жиръ и процѣдить въ горшокъ.

123. Нѣмецкій соусъ.

Налить въ кастрюлю 2 стакана бархатистаго соуса № 122; прибавить немного очистковъ шампиньоновъ или 6 ложекъ отвару изъ подъ нихъ и столько же телячьяго или куринаго бульона. Варить, размѣшивая 8—10 минутъ; заправить 2 желтками, разведенными въ сырыхъ сливкахъ. Процѣдить.

124. Соусъ Сюпремъ.

Сварить немного бульона изъ домашней птицы и обрѣзковъ какого имѣется мяса; процѣдить и оттянуть. Поджарить немного муки съ масломъ, не давая подрумяниться, вылить туда бульонъ и уварить до желаемой густоты. Передъ отпускомъ прибавить кусокъ масла и лимоннаго соку, размѣшать и подавать.

125. Соусъ Бешамель.

Распустить въ кастрюлѣ 30 золот. масла, смѣшать съ 35 золот. муки такъ, чтобы вышло плотное тѣсто, размѣшивать на огнѣ 7 — 8 минутъ; снять съ огня и налить 8 стакановъ варенаго молока; дать вскипѣть, постоянно размѣшивая, и сейчасъ же отста-

вить на край плиты; прибавить $^1/_4$ фунта сырого окорока, пучекъ овощей, соли по вкусу. Варить 25 минутъ и цѣдить въ горшокъ.

126. Жирная Бешамель.

Нарѣзать маленькими кусочками шпику, 1 морковь, рѣпу, 2 луковицы, телячьяго жиру; поджарить съ масломъ, не давая подрумяниться; налить оттянутаго бульона, прибавить соли, бѣлаго перца, мускатнаго орѣха, гвоздики, тмину, лавроваго листа, петрушки, варить 1 часъ; снять жиръ, процѣдить. Поджарить въ кастрюлѣ 3 ложки муки съ масломъ, не давая подрумяниться. влить туда приготовленный бульонъ, варить 3 минуты и подавать.

127. Соусъ со сливками.

Положить въ кастрюлю 30 золот. масла, ложку муки, щепотку петрушки, 1 рубленую луковицу, соли, крупнаго перцу, тертаго мускатнаго орѣха; налить стаканъ сливокъ или молока; поставить на огонь, варить $^1/_4$ часа, размѣшивая. Подавать къ картофелю, камбалѣ, трескѣ и друг.

128 Соусъ бѣлый съ каперсами.

Положить въ кастрюлю кусокъ масла, величиною съ яйцо, соли и бѣлаго перцу; когда масло распустится, прибавить ложку муки, размѣшать; влить понемногу, не переставая мѣшать, стаканъ кипятку. Когда размѣшается до гладкости, составить съ огня; прибавить желтокъ немного взбитый, уксусу и подавать. Вмѣсто желтка можно положить кусочекъ масла, величиною съ орѣхъ и не заправлять на огнѣ. Если соусъ свернется, прибавить нѣсколько капель воды и. размѣшать хорошенько.—Подавая этотъ соусъ къ рыбѣ, прибавить рубленыхъ корнишоновъ или каперсовъ.

129. Соусъ Бланкетъ.

Положить въ кастрюлю кусокъ масла, величиною съ яйцо; когда распустится, прибавить, размѣшивая ложку муки; не давать подрумяниться; влить постепенно, не переставая мѣшать, 2 стакана кипятка, .положить соли, перцу, по желанію прибавить рубленыхъ: петрушки и луку · или пучекъ овощей. Туда же положить куски телятины или домашней птицы и поставить на легкій огонь; варить до готовности. На этотъ соусъ достаточно 2 фунтовъ теля-

тины, которую варить на легкомъ огнѣ около 3-хъ часовъ. За часъ до отпуска можно прибавить маленькихъ луковокъ, шампиньоновъ или донышекъ артишоковъ. — Если приготовлять соусъ Бланкетъ изъ какого-либо варенаго мяса съ шампиньонами, лукомъ, артишоками, то овощи и грибы положить въ соусъ на полъ часа ранѣе мяса. — Если соусъ жидокъ, то развести немножко муки въ маломъ количествѣ воды, прибавить нѣсколько ложекъ соуса и затѣмъ размѣшать все вмѣстѣ.

130. Соусъ свѣтло-коричневый.

Приготовить, какъ бѣлый соусъ № 128, только вмѣсто кипятка налить бульону.—Если сдѣлать его болѣе густымъ и подкрасить сокомъ № 117, то онъ можетъ замѣнить испанскій соусъ.

131. Соусъ съ масломъ.

Положить въ кастрюлю 12 золот. масла, прибавить 2 ложки муки; размѣшать деревянной ложкой, посыпать щепоткой соли и и влить стаканъ холодной воды; поставить на легкій огонь, мѣшать, пока не закипитъ; отставить сейчасъ же на край плиты, размѣшивать до гладкости; постепенно прибавить, размѣшивая, 12 золот. масла кусочками; передъ отпускомъ положить щепотку мускатнаго орѣха, лимоннаго сока или уксуса.

132. Соусъ Метръ д'Отель.

Приготовить соусъ съ масломъ № 131; когда размѣшается до гладкости, отставить и прибавить, понемногу размѣшивая, 25 золот. масла Метръ д'Отель № 91.

133. Соусъ Голландскій обыкновенный.

Положить въ кастрюлю 3 желтка, прибавить ложку муки и 15 золот. масла, немного соли и мускатнаго орѣха; перемѣшать хорошенько; разбавить стаканомъ холодной воды; размѣшивать на огнѣ, пока не закипитъ; отставить на край плиты и прибавить понемногу, не переставая мѣшать, 25 золот. масла; передъ отпускомъ влить лимоннаго соку.

134. Соусъ Голландскій острый.

Налить въ маленькую кастрюлю 4—5 ложекъ хорошаго уксуса; уварить до половины; отставить и черезъ 2 минуты прибавить

туда 3 желтка, щепотку соли и перцу. Подогрѣть, размѣшивая на легкомъ огнѣ 2 минуты; прибавить понемногу 18 золот. масла, размѣшать на легкомъ огнѣ, отставить на край плиты; прибавить еще, не переставая мѣшать, 14 — 16 золот. масла; черезъ 10 минутъ соусъ долженъ достаточно погустѣть; тогда подавать.

135. Соусъ черное масло.

Налить 4 ложки хорошаго уксуса въ кастрюлю, уварить до половины.—Положить на сковороду 48 золот. масла; дать ему распуститься и принять коричневый цвѣтъ; тогда составить съ огня, размѣшать съ уксусомъ, прибавить щепотку перцу и вылить въ нагрѣтый соусникъ.

136. Соусъ пикантный.

Положить въ кастрюлю 2—3 ложки рубленаго лука съ масломъ; поджарить, не давая подрумяниться; прибавить 2 ложки муки, размѣшивать на огнѣ 2 минуты; налить 2 стакана горячаго бульона, мѣшать пока не закипитъ; отставить на край плиты; прибавить щепотку перца, двѣ ложки увареннаго уксуса и нѣсколько капель жженаго сахару. Черезъ $^1/_4$ часа снять жиръ и размѣшать съ 2—3 ложками рубленыхъ корнишоновъ и щепоткой петрушки.

137. Соусъ Орлеанскій.

Налить въ кастрюлю 4 ложки уксуса, прибавить перцу, рубленыхъ шарлотокъ, масла; уварить до густоты и смѣшать съ поджаренной мукой въ маслѣ. Налить 1—2 стакана бульона, мѣшать, пока не закипитъ. Передъ отпускомъ прибавить 4 рубленыхъ корнишона, немного вареной моркови, 3 мелко рубленыхъ бѣлка, также 3 рубленыхъ анчоуса и ложку каперсовъ; поставить на минуту на огонь, подогрѣть, не давая кипѣть.

138. Соусъ изъ укропа.

Приготовить соусъ съ масломъ № 131, прибавить небольшой пучекъ зеленаго укропа; когда соусъ размѣшается до гладкости, вынуть пучекъ; передъ отпускомъ прибавить кусокъ масла, щепотку рубленаго укропа и щепотку перцу.

139. Соусъ изъ хрѣна, горячій.

Положить въ кастрюлю 10 золот. масла и столько же муки; поджарить, не давая подрумяниться; налить около стакана бульона

и столько же варенаго молока, размѣшивать, пока не закипитъ; прибавить: соли, перцу, варить 10 минутъ, не давая загустѣть; прибавить горсть тертаго хрѣна и щепотку сахару, подогрѣть, не давая кипѣть.

140. Соусъ изъ хрѣна съ хлѣбомъ.

Вскипятить 2 — 2$^1/_2$ стакана молока. Размочить въ горячей водѣ 25 золот. хлѣбнаго мякиша, выжать, положить въ кастрюлю, растереть ложкой, развести вареньмъ молокомъ; дать вскипѣть; отставить на край плиты и варить 10 минутъ; прибавить соли, перцу, мускатнаго орѣха; снять съ огня, прибавить нѣсколько ложекъ тертаго хрѣна; передъ отпускомъ, положить кусокъ масла и подогрѣть, не давая кипѣть.

141. Соусъ изъ томатовъ.

Разрѣзать пополамъ 7—8 томатовъ; вынуть зернышки. Поджарить рубленую луковицу въ маслѣ, прибавить зубокъ не очищеннаго чеснока, $^1/_2$ лавроваго листа, нѣсколько вѣточекъ петрушки, крупнаго перца, кусокъ сырого окорока и томаты; посолить и поставить на сильный огонь, жарить, пока не испарится вся влага изъ томатовъ; протереть; пюре выложить въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ бульона и заправить нѣсколькими ложками муки, разведенной въ холодной водѣ. Дать вскипѣть, отставить на край плиты, варить 8—10 минутъ и подавать.

142. Соусъ изъ томатовъ другимъ манеромъ.

Обварить 3 томата, чтобъ снять съ нихъ кожу; надрѣзать середку, вынуть зерна и нарѣзать маленькими кусочками. — Взять 25 золот. малосольной свинины, нарѣзать маленькими кусочками, положить на сковороду съ прованскимъ или съ коровьимъ масломъ; поставить на огонь, прибавить томаты и зубокъ чеснока; поджарить, размѣшивая на сильномъ огнѣ; посыпать солью и перцемъ. Когда томаты размякнутъ, прибавить нѣсколько ложекъ уксуса и столько же бульона; черезъ 2 минуты посыпать петрушкой и подавать.

143. Соусъ гусарскій.

Изрубить луковицу, поджарить ее въ маслѣ съ зубкомъ чеснока, лавровымъ листомъ и 12 золот. окорока, нарѣзаннаго кусочками; налить стаканъ бульона и столько же бѣлаго вина; прибавить пу-

чекъ петрушки и эстрагона, 2 — 3 шарлотки, кусокъ корня сельлерея и нѣсколько зеренъ перца. Дать вскипѣть, отставить на край плиты; черезъ $^1/_4$ часа заправить кускомъ масла, растертаго съ мукой; черезъ 5 минутъ процѣдить и подавать.

144. Соусъ изъ яблокъ.

Очистить 2—3 кислыхъ яблока, нарѣзать, сварить въ небольшомъ количествѣ воды, процѣдить сквозь сито; прибавить щепотку сахара, нѣсколько ложекъ бѣлаго вина и чуть-чуть корицы; дать вскипѣть и подавать.

145. Соусъ Пулетъ.

Положить 8 золот. масла въ кастрюлю, дать распуститься; прибавить 2 ложки муки, поджарить, не давая подрумяниться; налить понемногу $1^1/_2$ стакана бульона, размѣшивать на огнѣ, пока не закипитъ; отставить на край плиты; прибавить: пучекъ изъ петрушки, тмину и $^1/_2$ лавроваго листа, очистки отъ шампиньоновъ, соли и мускатнаго орѣха; черезъ $^1/_4$ часа снять жиръ, заправить 2-мя желтками; передъ отпускомъ положить маленькій кусочекъ масла, лимоннаго сока, рубленой петрушки и мускатнаго орѣха: процѣдить и подавать.

146. Соусъ для жаркого.

Положить въ кастрюлю рубленыхъ луку и шарлотки, поджарить въ коровьемъ или прованскомъ маслѣ; посыпать щепоткой муки, налить немного бульона; прибавить: крупнаго перца, $^1/_2$ лавроваго листа, тмину, листковъ петрушки, 2 — 3 рубленыхъ анчоуса; размѣшивать, пока не закипитъ; отставить на край плиты, варить 12—15 минутъ; прибавить соку изъ-подъ жаренаго мяса, снявъ съ него жиръ и процѣдивъ, также нѣсколько ломтиковъ лимона безъ кожи и сѣмячекъ.

147. Соусъ изъ устрицъ.

Положить 18—20 устрицъ въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ бѣлаго вина; когда закипитъ, снять съ огня, откинуть устрицы на рѣшето, дать стечь; отваръ изъ-подъ нихъ процѣдить; очистить устрицы, разрѣзать пополамъ, отложить въ сторону. Поджарить, не давая подрумяниться, въ шести золотникахъ масла, такое же количество муки, налить стаканъ бульона и отваръ изъ-подъ

устрицъ; дать вскипѣть и отставить на край плиты; варить 12—15 минутъ; снять жиръ, заправить 2-мя желтками; процѣдить, размѣшать съ маленькимъ кусочкомъ масла и устрицами; подавать.

148. Соусъ изъ раковъ.

Сварить 20 раковъ въ небольшомъ количествѣ бѣлаго вина съ петрушкой и рубленой луковицей; дать остыть; очистить шейки отъ скорлупы, нарѣзать ихъ и прикрывъ положить въ сторону. Изъ скорлупы приготовить раковое масло № 93. Приготовить такой же соусъ, какъ для устрицъ, съ бульономъ и раковыми лапками; процѣдить, не заправляя; вылить опять въ кастрюлю и размѣшать съ приготовленнымъ раковымъ масломъ; вылить въ соусникъ, прибавить раковыя шейки.

149. Соусъ изъ раковъ другимъ манеромъ,

Налить стаканъ бархатистаго соуса № 122 въ кастрюлю, дать вскипѣть, отставить на край плиты. Истолочь въ ступкѣ 12 цѣльныхъ раковъ съ скорлупой; смѣшать ихъ съ соусомъ, прибавивъ отваръ изъ-подъ нихъ и пучекъ изъ петрушки, тмину и 1/2 лавроваго листа; варить на легкомъ огнѣ 20 минутъ. Процѣдить сквозь частое сито.

150. Соусъ изъ омара.

Сварить маленькаго омара, дать остыть. Приготовить соусъ, какъ сказано въ № 147, съ бульономъ и небольшимъ количествомъ отвара отъ омара; процѣдить, не заправляя, и смѣшать съ приготовленнымъ масломъ изъ скорлупы омара; вылить въ соусникъ и прибавить нѣсколько ложекъ рубленаго мяса омара.

151. Соусъ Беарнезъ.

Положить въ кастрюлю ложку рубленыхъ шарлотокъ, нѣсколько зеренъ перца, 1/2 лавроваго листа, маленькій пучекъ листьевъ эстрагона и 8—9 ложекъ уксуса. Уварить до половины и снять съ огня; вынуть пучекъ, перецъ и лавровый листъ; прибавить 3—4 желтка, растереть ихъ ложкой и размѣшать до гладкости на огнѣ; составить и прибавить 12 золот. масла маленькими кусочками; размѣшивать соусъ на очень легкомъ огнѣ, пока не размѣшается до гладкости; составить съ огня и, быстро мѣшая, приба-

вить 25 золот. масла понемногу; передъ отпускомъ посыпать 2 ложками рубленаго эстрагона. Этотъ соусъ долженъ быть густой.

152 Соусъ постный.

Положить въ маленькую кастрюлю 3 желтка, 6 ложекъ прованскаго масла, соли, перцу, мускатнаго орѣха; поставить въ паровую кастрюлю на очень легкій огонь; размѣшивать до гладкости.

153. Соусъ англійскій изъ хлѣба.

Поставить кастрюлю на огонь, положить въ нее хлѣбнаго мякиша и налить столько молока, чтобы вышла негустая похлебка; процѣдить; прибавить 30 зеренъ перцу, соли, дать вскипѣть, отставить и смѣшать съ кускомъ масла величиною съ яйцо. Подавать въ соусникѣ.

154. Соусъ индѣйскій съ кари.

Изрубить луковицу, положить въ кастрюлю съ масломъ, прибавить пучекъ изъ петрушки, тмину и $^1/_2$ лавроваго листа, немножко кайенскаго перца; поджарить; прибавить 2 кофейныя ложки кари; налить стаканъ бархатистаго соуса № 122; варить $^1/_4$ часа; процѣдить, опять вылить въ кастрюлю и заправить сырыми сливками.

155. Соусъ Ремуладъ.

Истолочь въ ступкѣ 6 филе анчоусовъ, ложку рубленыхъ луковокъ, столько же каперсовъ, столько же рубленыхъ корнишоновъ, и петрушки; прибавить 4 крутыхъ желтка. Толочь, пока не обратится въ тѣсто; тогда прибавить 2 желтка, щепотку соли и щепотку горчицы въ порошкѣ и, продолжая толочь, влить понемногу около 2-хъ стакановъ прованскаго масла.

156. Соусъ Маіонезъ.

Выпустить 2 желтка въ чашку; взбивать ложкой; прибавить щепотку соли и щепотку горчицы въ порошкѣ и, продолжая взбивать, влить понемногу стаканъ прованскаго масла; прибавлять время отъ времени по нѣскольку капель лимоннаго сока; когда собьется все масло, соусъ долженъ быть густъ; передъ отпускомъ влить немного уксусу съ эстрагономъ и подавать. По желанію можно прибавить мелко рубленыхъ: петрушки, эстрагону, луковокъ и бедренца.

157. Соусъ татарскій.

Протереть 3 крутыхъ желтка; выложить въ чашку съ 2 сырыми желтками; прибавить кофейную ложку горчицы въ порошкѣ, соли и перцу; размѣшивать, прибавляя понемногу стаканъ прованскаго масла и уксуса съ эстрагономъ, какъ сказано выше. Когда соусъ размѣшается до гладкости, прибавить нѣсколько ложекъ рубленыхъ корнишоновъ.

158. Соусъ Равиготъ холодный.

Приготовить соусъ Маіонезъ № 156 съ прованскимъ масломъ, уксусомъ съ эстрагономъ, и горчицей; когда размѣшается до гладкости, прибавить рубленыхъ петрушки, луковокъ или шарлотокъ, бедренца и листьевъ эстрагона.

159. Соусъ съ мадерой.

Налить въ кастрюлю около 2-хъ стакановъ заправленнаго сока № 118 или испанскаго соуса № 121; прибавить очистки съ трюфелей или шампиньоновъ; варить, прибавляя понемногу $^1/_2$ стакана мадеры; процѣдить черезъ частое сито и подавать.

160. Соусъ Равиготъ горячій.

Прокипятить въ соленой водѣ по горсти слѣдующей зелени: кервелю, петрушки, эстрагону, бедренца, луковокъ; опустить въ холодную воду и выжать; истолочь ихъ въ ступкѣ съ кускомъ масла и протереть. Положить въ маленькую кастрюлю ложку рубленыхъ шарлотокъ, нѣсколько зеренъ перца и 5—6 ложекъ уксуса; уварить до половины; налить стаканъ бархатистаго соуса № 122, варить 10 минутъ, процѣдить сквозь частое сито въ другую кастрюлю; передъ отпускомъ размѣшать съ протертою зеленью, прибавивъ немножко зелени шпината № 88.

161. Соусъ съ эстрагономъ.

Положить въ кастрюлю щепотку свѣжихъ листьевъ эстрагона, 5—6 ложекъ уксуса и крупнаго перца; накрыть и уварить до половины; налить стаканъ бархатистаго соуса № 122, варить 5—6 минутъ; прибавить 2 ложки рубленыхъ листьевъ эстрагона, предварительно опущенныхъ въ кипятокъ и откинутыхъ на рѣшето; передъ отпускомъ прибавить кусочекъ масла.

162. Соусъ изъ анчоусовъ.

Промыть въ уксусѣ филе отъ анчоусовъ, мелко изрубить, положить ихъ въ кастрюлю, налить стаканъ или болѣе бархатистаго соуса № 122, прибавить перцу и мускатнаго орѣха; дать вскипѣть, протереть; прибавить лимоннаго сока.

163. Соусъ Англійскій изъ красной смородины.

Вскипятить въ соленой водѣ 2 стакана неспѣлой красной смородины; когда ягоды сдѣлаются мягкими, такъ что можно ихъ раздавить пальцемъ, вынуть изъ воды; положить въ кастрюлю съ бульономъ или сокомъ № 117; подогрѣть; заправить картофельной мукой и прибавить немного зелени шпината № 88.

164. Соусъ бѣднаго человѣка.

Положить въ кастрюлю 4 ложки мелко рубленыхъ: шарлотки и лука; прибавить лавровый листокъ и зубокъ чесноку; поджарить слегка съ коровьимъ или прованскимъ масломъ; прибавить щепотку сухарей; поджарить еще немного и налить бульону или соку № 117, варить 12—15 минутъ, отставивъ на край плиты; вынуть чеснокъ и лавровый листъ; передъ отпускомъ посыпать щепоткой перца и рубленой петрушкой.

165. Кислый соусъ.

Положить въ кастрюлю 2 ложки рубленыхъ шарлотокъ и 4—5 ложекъ уксуса; уварить до половины; налить соку № 117 или бульону (въ бульонъ тогда прибавить нѣсколько капель жженаго сахара); положить также петрушки и листиковъ эстрагона, соли и крупнаго перца; дать вскипѣть, отставить на край плиты, заправить картофельной мукой, разведенной въ водѣ; варить 8—10 минутъ, процѣдить.

166. Соусъ Роберъ.

Нарѣзать 2 большихъ луковицы; положить въ кастрюлю съ масломъ, поджарить и дать подрумяниться; налить ½ стакана бѣлаго вина и уварить на легкомъ огнѣ; прибавить стаканъ заправленнаго сока № 118; варить 12 минутъ, отставивъ на край плиты, снять жиръ; снять съ огня и размѣшать съ 2 ложками горчицы въ порошкѣ.

167. Соусъ Итальянскій.

Изрубить 2 луковицы; поджарить съ масломъ, дать подрумяниться; прибавить рубленыхъ шампиньоновъ вдвое болѣе лука; поджаривать, пока не испарится изъ нихъ вся сырость; тогда налить стаканъ заправленнаго сока № 118 и полъ стакана бѣлаго вина; прибавить лавровый листокъ, варить на сильномъ огнѣ 10 минутъ; положить 3 ложки рубленыхъ трюфелей, 1 ложку рубленой петрушки и щепотку простого или кайенскаго перцу. Вынуть лавровый листъ и подавать.

168. Соусъ Женевскій.

Вылить на сковороду большой стаканъ краснаго бургонскаго вина; уварить до половины. Положить въ кастрюлю рубленыхъ луковицъ и моркови, нѣсколько вѣточекъ петрушки, тмину, $^1/_2$ лавроваго листа и кусокъ масла; поджарить; посыпать ложкой муки; жарить еще 2 минуты и развести отваромъ изъ-подъ рыбы; дать вскипѣть, размѣшивая; отставить на край плиты и варить 10 минутъ; снять жиръ, процѣдить; вылить соусъ опять въ кастрюлю, туда же красное вино, варить 7—8 минутъ, постоянно размѣшивая; передъ отпускомъ положить кусокъ масла изъ анчоусовъ.

169. Соусъ Теригоръ съ трюфелями.

Мелко нарубить трюфелей, шампиньоновъ, ползубка чеснока, петрушки, луковицу; положить въ кастрюлю, поджарить съ провanскимъ масломъ; налить бульону, стаканъ бѣлаго вина, прибавить соли и перцу. Дать провариться, снять жиръ и подавать.

170. Соусъ Тортю.

Положить въ кастрюлю кусокъ масла, рубленую луковицу, кусокъ моркови, пучекъ изъ петрушки, тмину и $^1/_2$ лавроваго листа, 12 золот. сырого окорока, нарѣзаннаго кусками, поджарить на легкомъ огнѣ, налить 1—$1^1/_2$ стакана заправленнаго сока № 118 или испанскаго соуса № 121, $^1/_2$ стакана сотерна, мадеры или марсалы; прибавить 2—3 ложки соуса томатъ № 141, нѣсколько зеренъ перца и очистки съ шампиньоновъ; варить 12—15 минутъ на легкомъ огнѣ; процѣдить, вылить въ кастрюлю и варить 10 минутъ на сильномъ огнѣ. Передъ отпускомъ положить чуть-чуть кайенскаго перцу.

171. Соусъ Провансаль.

Очистить 3 зубка чеснока; толочь въ ступкѣ, пока не обратятся въ тѣсто, прибавить тогда кусокъ хлѣбнаго мякиша, величиною въ яйцо, размоченнаго въ теплой водѣ и выжатаго, толочь, пока хлѣбъ не смѣшается совершенно съ чеснокомъ, тогда прибавить 2 яйца въ смятку и щепотку соли; влить туда понемногу 2 стакана прованскаго масла и нѣсколько капель уксуса или лимоннаго сока; взбивать, какъ сказано въ соусѣ Маіонезъ № 156. Когда все масло вольется, соусъ долженъ быть густъ и гладокъ; закончить, вливъ нѣсколько капель холодной воды. Прованское масло не должно быть ни слишкомъ холодно, ни слишкомъ тепло.

172. Холодный соусъ изъ петрушки.

Истолочь въ ступкѣ горсть листьевъ петрушки; прибавить кусокъ хлѣбнаго мякиша, намоченнаго и выжатаго; толочь еще и протереть сквозь сито; прибавить соли, перцу, уксусу и немного бульона; размѣшать и подавать къ вареной говядинѣ.

173. Холодный соусъ изъ хрѣна.

Натереть хрѣнъ, положить въ чашку, прибавить соли, щепотку сахара, немного уксусу и тертыхъ бѣлыхъ сухарей столько же, сколько хрѣну; смѣшать вмѣстѣ, прибавивъ стаканъ взбитыхъ сливокъ, безъ сахара.

174. Соусъ холодный къ рыбѣ.

Прокипятить въ водѣ съ солью петрушку, кервель, эстрагонъ, порей; истолочь и протереть; прибавить 2 протертыхъ крутыхъ желтка; размѣшать и влить, понемногу мѣшая, 4 ложки прованскаго масла, 2 ложки уксуса, 2 ложки горчицы.

175. Холодный зеленый соусъ.

Истолочь въ ступкѣ щепотку листьевъ петрушки, столько же кервеля, столько же эстрагона, столько же маіорана и огуречной травы вдвое болѣе; когда эта зелень обратится въ тѣсто, прибавить 7—8 крутыхъ желтковъ; протереть, выложить пюре въ чашку, размѣшивать, прибавляя понемногу прованскаго масла, уксусу, горчицы, соли и перцу. Соусъ этотъ подавать къ вареной говядинѣ.

176. Сальми изъ дичи.

Сальми приготовляется изъ жареной дичи; (домашняя утка пригодна тоже на это).—Положить въ кастрюлю кусокъ масла съ мукой, поджарить, не давая подрумяниться; прибавить $1/_2$ стакана бульона, столько же краснаго вина, 2 цѣльныя шарлотки, пучекъ овощей, который передъ отпускомъ вынуть, также и шарлотки, перцу, немного соли; варить $1/_2$ часа. Разрѣзать дичь на куски, положить въ соусъ, подогрѣть, не давая кипѣть; прибавить соку съ полулимона. На блюдо положить поджареннаго хлѣба, на него дичь и облить соусомъ.

177. Сальми другимъ манеромъ.

Разрубить дичь на куски; мясо, оставшееся на остовѣ, истолочь въ ступкѣ, прибавляя понемногу бульона; когда нальется около стакана бульона, процѣдить. Въ кастрюлю положить масла, ложку муки и, размѣшивая, налить ранѣе процѣженный бульонъ, $1/_2$ стакана краснаго вина, прибавить 2 шарлотки, пучекъ овощей, которые послѣ вынуть; варить $1/_2$ часа; влить 2 ложки прованскаго масла и сокъ съ цѣлаго лимона; положить куски дичи, подогрѣть, не давая кипѣть. Приготовить и положить на блюдо поджареные кусочки хлѣба, на нихъ дичь и облить соусомъ.

178. Холодное сальми изъ гуся или утки.

Разрѣзать зажаренаго и остывшаго гуся на куски, положить ихъ на тарелку. Гусиную печенку растереть съ сокомъ изъ-подъ него; прибавить 2—3 ложки прованскаго масла, лимоннаго соку, перцу, соли, размѣшать хорошенько и подавать съ жаренымъ гусемъ. Сальми изъ утки приготовляется такъ же.

179. Шо-фруа.

Это холодное сальми изъ домашней птицы или дичи. Разложить куски красиво на блюдѣ и облить соусомъ, который застывая образуетъ желе.

180. Шо-фруа изъ домашней птицы.

Изъ остатковъ домашней птицы и телятины сварить соусъ свѣтло-коричневый № 130; процѣдить и заправить кускомъ масла съ мукой; снять дочиста жиръ и прибавить ланспика № 120 одну

треть всего количества соуса; поставить на огонь и варить, постоянно мѣшая; когда соусъ уварится и будетъ обмазывать ложку, снять съ огня, заправить 2—3 желтками или 2 ложками густыхъ сливокъ, процѣдить и остудить; когда соусъ начнетъ застывать, облить имъ каждый кусокъ жареной птицы. Держать на холодѣ до отпуска. Каждый кусокъ долженъ быть покрытъ ровнымъ слоемъ и имѣть гладкую, блестящую поверхность. По желанію можно прибавить въ соусъ шампиньоновъ.

181. Шо-фруа изъ фазановъ, куропатокъ и другой дичи.

Изжарить и остудить дичь; разрѣзать на куски, снять кожу и аккуратно подрѣзать каждый кусокъ. Обрѣзки положить въ кастрюлю съ $1/2$ стаканомъ бѣлаго вина или лучше съ 2 маленькими стаканами сухой мадеры, поставить на легкій огонь, тушить, чтобы вытянуть весь вкусъ изъ дичи; процѣдить. Полученную такимъ образомъ эссенцію и употребляютъ на соуса. Налить въ кастрюлю сколько нужно испанскаго соуса № 121, смотря по количеству приготовленныхъ кусковъ дичи, туда же прибавить указанную выше эссенцію; уварить на легкомъ огнѣ; снять дочиста жиръ; прибавить ланспика № 120 и, когда соусъ начнетъ застывать, обмакивать въ него каждый кусокъ, такъ чтобы соусъ покрылъ его ровнымъ слоемъ. Сохранять въ холодномъ помѣщеніи. Передъ отпускомъ убрать трюфелями, шампиньонами, пѣтушьими гребешками, почками или окружить бордюромъ изъ ланспика. Если нѣтъ готоваго испанскаго соуса, то поджарить достаточное количество муки съ масломъ, развести бульономъ или сокомъ № 117, снять жиръ, отставивъ на край плиты. Въ эссенцію можно прибавить очистки съ трюфелей и шампиньоновъ.

182. Бѣлый соусъ.

Положить въ кастрюлю 30 золот. топленаго свиного сала, 60 золот. говяжьяго почечнаго сала или шпику, нарѣзаннаго кусочками, луку, моркови, пучекъ овощей, 2 корня петрушки, 3 головки гвоздики, чесноку, соли, крупнаго перцу; поджарить на сильномъ огнѣ, не давая подрумяниться; развести нѣсколько ложекъ муки въ горячей водѣ; вылить въ кастрюлю также немного уксусу. Въ этомъ соусѣ варятъ телячью или баранью головку, телячьи и бараньи ножки и т. п. *Болѣе простой способъ.* Размѣшать въ водѣ

нѣсколько ложекъ муки, прибавить овощей, какъ указано выше, и столько кипятку, сколько нужно для того, чтобы покрывало мясо, которое варится въ этомъ соусѣ.

ГЛАВА 11-я.

Пюре, гарнитуры и рагу.

183. Соусъ пюре изъ зеленаго горошка.

Взять 8 стакановъ зеленаго горошка, положить въ кипятокъ и варить съ солью, петрушкой и луковицей; протереть; заправить масломъ и сокомъ № 117; подогрѣть и подавать. Изъ зеленыхъ лопаточекъ горошка тоже приготовляютъ пюре: сварить въ кипяткѣ; откинуть на рѣшето, дать стечь; протереть, сильно нажимая; заправить, какъ сказано выше.

184. Соусъ пюре изъ сушенаго горошка.

4 стакана горошка мочить сутки въ теплой водѣ; собрать въ кучу и оставить такъ лежать еще сутки, поддерживая влажность, пока не дастъ роста; отъ этого горошекъ сдѣлается мягкимъ и сладкимъ. Положить его въ кастрюлю съ водой; прибавить 1 фунтъ свиного сала, 2 моркови, 2 луковицы, головку гвоздики, пучекъ петрушки, тмину и лавровый листъ; когда сварится, протереть горошекъ; пюре положить въ кастрюлю, налить немного бульону, въ которомъ варится горошекъ, проварить еще разъ; прибавить по вкусу соли.

185. Соусъ пюре изъ бобовъ.

Взять крупныхъ бобовъ, счистить съ нихъ кожицу. Вскипятить воды, немного посоливъ, положить бобы; варить $1/4$ часа; откинуть на рѣшето; опустить ихъ въ холодную воду, чтобъ сохранить зеленый цвѣтъ, и опять откинуть на рѣшето, дать стечь. Положить кусокъ масла въ кастрюлю съ солью, перцемъ, ложкой муки, поставить на огонь; выложить туда бобы, налить бульону или воды, прибавить пучекъ изъ петрушки и луковокъ; варить до готовности; протереть; прибавить въ пюре масла и подавать.

186. Соусъ пюре изъ турецкихъ бобовъ.

Поступать также, какъ съ сушенымъ горошкомъ, но не давать проростать. Приготовлять, какъ пюре изъ сушенаго горошка № 184.

187. Соусъ пюре изъ чечевицы.

Приготовлять также, какъ пюре изъ горошка № 183, но налить болѣе воды или бульона, такъ какъ чечевица должна долѣе кипѣть, чтобы провариться и подрумяниться.

188. Соусъ пюре Субизъ изъ лука.

Прокипятить 10 минутъ луковицы, положивъ ихъ въ кипятокъ, чтобы отнять остроту; очистить ихъ и разрѣзать пополамъ, положить въ кастрюлю съ большимъ кускомъ свѣжаго масла; поставить на легкій огонь, не давать подрумяниться, чтобы пюре вышло бѣлаго цвѣта; когда лукъ прожарится, положить соли, ложку муки и развести хорошими сливками. Бульону прибавлять не надо. Положить кусокъ сахару величиною съ орѣхъ. Передъ отпускомъ протереть и подавать.

189. Соусъ пюре изъ шампиньоновъ.

Вычистить шампиньоны и перемыть ихъ, размѣшивая въ холодной водѣ съ лимоннымъ сокомъ, откинуть на рѣшето, дать стечь; изрубить очень мелко и положить въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, поставить на огонь, жарить, пока вся сырость не испарится изъ шампиньоновъ; тогда прибавить поджаренной отдѣльно муки съ масломъ и соку № 117, уварить до густоты и протереть.

190. Соусъ пюре изъ селлерея.

Очистить и вымыть нѣсколько корней селлерея; сварить въ водѣ съ солью и протереть. Положить въ кастрюлю свѣжаго масла, поставить на огонь, выложить туда пюре; прибавить: соли, ложку муки, сливокъ или бульону, соку № 117 и кусокъ сахару величиною съ орѣхъ.

191. Средство для улучшенія пюре.

Передъ тѣмъ, какъ протирать пюре, прибавить немного хлѣбнаго мякиша, размоченнаго и выжатаго; это придастъ пюре болѣе нѣжности. Вмѣсто хлѣба можно также прибавлять ложки двѣ муки, разведенной немного бульономъ. Небольшой кусокъ сахара также улучшаетъ вкусъ.

192. Рагу изъ печенокъ.

Срѣзать желчь съ печенокъ отъ домашней птицы; прокипятить ихъ одну минуту въ водѣ и потомъ положить ихъ въ кастрюлю съ со-

комъ № 117 или бульономъ, прибавить $1/2$ стакана бѣлаго вина, пучекъ петрушки, луковицу, $1/2$ зубка чесноку, соли, перцу; кипятить $1/4$ часа, снять жиръ, вынуть пучекъ овощей, заправить соусъ мукой и подавать.

193. Сальпиконъ.

Поджарить въ кастрюлѣ муки съ масломъ, дать подрумяниться; налить бульону и стаканъ бѣлаго вина; прибавить пучекъ овощей, соли, перцу, дать увариться. Нарѣзать ровными кусками остатки отъ домашней птицы, дичи, печенки и почки домашней птицы, ветчины, языка, вообще, что имѣется, также кнель изъ фарша Годиво № 112 и остатки шампиньоновъ и артишоковъ. Положить въ кастрюлю съ поджаренной мукой, поставить на легкій огонь, чтобы слегка перебирало; вынуть пучекъ овощей и заправить мукой.

194. Пѣтушьи гребешки и почки.

Обрѣзать кончики гребешковъ, чтобъ лучше стекла кровь; завернуть и завязать ихъ въ тряпку съ крупной солью, опустить на минуту въ кипятокъ и растереть въ рукахъ; это растираніе съ крупной солью сдираетъ верхнюю кожицу, которой покрыты гребешки; положить ихъ вымачиваться въ холодную воду на полдня. Сварить ихъ въ кастрюлѣ съ бульономъ, лимоннымъ сокомъ и небольшимъ количествомъ масла; когда почти сварятся, прибавить пѣтушьи почки, сладкаго мяса баранины или телятины, все это предварительно вымоченное въ водѣ съ гребешками. Приготовленное такимъ образомъ это кушанье употреблять, какъ Финансьеръ.

195. Финансьеръ и Тулузъ.

Если приготовленные, какъ сказано выше, гребешки и почки смѣшать съ кнелью, шампиньонами, трюфелями, донышками артишоковъ, сладкимъ мясомъ телятины или печенками домашней птицы, все сварить и приготовить, какъ для сальпикона № 193 или фрикасе изъ цыпленка № 502, тогда это называется финасьеръ. Это кушанье можно подавать съ поджаренными гренками или гарнировать имъ волованъ, вареныхъ цыплятъ, фрикасе изъ цыплятъ и другое. Это будетъ рагу, называемое Тулузъ.

196. Рагу изъ трюфелей.

Перемыть въ нѣскольких водахъ трюфеля, очистить, нарѣзать ломтиками; положить ихъ въ кастрюлю, налить соку № 117

такъ, чтобы покрывало трюфеля, краснаго вина, прибавить немного соли и кусокъ сахару величиною въ орѣхъ; варить до готовности; передъ отпускомъ заправить картофельной мукой, разведенной въ водѣ.

197. Рагу изъ шампиньоновъ.

Перемыть и очистить шампиньоны; положить въ кастрюлю масла и ложку уксусу, тонко нарѣзанныхъ: петрушки и луковокъ, соли, мускатнаго орѣха; туда же прибавить шампиньоны; уварить на легкомъ огнѣ до густоты; заправить желтками.

198. Маседуанъ изъ овощей или Жардиньеръ.

Нарѣзать одинаковое количество моркови и рѣпы въ видѣ миндаля, начистить маленькихъ луковокъ; положить все это въ кастрюлю съ масломъ; поставить на легкій огонь, дать подрумяниться; налить бульону и соку № 117; прибавить кусокъ сахара въ орѣхъ, шампиньоновъ, фасоли, бобовъ, головокъ спаржи, брюссельской капусты, предварительно прокипятить ее, вообще какія имѣются овощи; варить на легкомъ огнѣ; передъ отпускомъ заправить мукой и подавать отдѣльно или въ видѣ гарнира. Нужно, чтобы овощи всѣ были хорошо проварены.

199. Густой соусъ изъ лука для гарнира.

Взять 15 луковицъ, очистить, не срѣзая головки, чтобы были цѣльными; уложить ихъ рядами въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ; прибавить 3 золот. сахара, соли, стаканъ бульону; поставить на легкій огонь. Къ тому времени, какъ лукъ проварится, сокъ долженъ увариться до густоты. Вынуть луковицы, разложить ихъ вокругъ говядины или другого мяса, а соусъ развести немного бульономъ и вылить на луковицы.

200. Густой соусъ изъ мелкихъ луковицъ.

Всыпать въ кастрюлю ложку мелкаго сахара, дать растопиться на легкомъ огнѣ; положить туда 2—3 дюжины мелкихъ луковокъ, прибавить ложку воды и тушить на легкомъ огнѣ около 1 часу. Подавать къ цыплятамъ или куропаткамъ.

201. Соусъ Матлотъ.

Очистить 12—18 маленькихъ луковокъ и столько же шампиньоновъ; поджарить въ маслѣ, постоянно размѣшивая, не давая

подрумяниться; прибавить 2 ложки муки, бѣлаго перцу, соли, мускатнаго орѣха; налить бульону и бѣлаго вина; варить на легкомъ огнѣ; заправить 3 желтками и лимоннымъ сокомъ или уксусомъ.

202. Гренки, поджаренные въ маслѣ.

Мякишъ хлѣба нарѣзать тонкими ломтиками; положить въ растопленное горячее масло; посыпать слегка солью; когда одна сторона подрумянится, перевернуть и опять слегка посыпать солью. Когда хорошо поджарятся съ обѣихъ сторонъ, вынуть, разложить на салфетку, чтобы масло стекло, и подавать.

ГЛАВА 12-я.

Говядина.

203. Разварная говядина съ зеленью.

Нарѣзать вареную говядину тонкими, ровными кусками, уложить въ кастрюлю такъ, чтобы въ рединѣ была пустота до дна кастрюли; посыпать солью, перцемъ, облить ложкой сока № 117 или бульономъ; поставить на огонь. Приготовить соусъ изъ сока № 117, или бульона, въ которомъ проварить 5 минутъ рубленой петрушки и луку, прибавить немного уксусу, опрокинуть кастрюлю съ говядиной на блюдо, выливъ соусъ въ середину.

204. Разварная говядина Миротонъ.

Нарѣзать лукъ ломтиками, поджарить въ маслѣ почти до готовности; прибавить щепотку муки и мѣшать, пока хорошо не подрумянится; облить бульономъ, бѣлымъ виномъ, посыпать солью и перцемъ, кипятить, пока лукъ не сварится, а соусъ не уварится совершенно. Вареную говядину, нарѣзавъ кусками, положить въ ту же кастрюлю, прокипятить, чтобы она приняла вкусъ лука. По желанію можно прибавить горчицы или уксусу.

205. Разварная говядина.

Взять 7—10 фунт. огузка или края, вынуть кости, обвязать, положить въ кастрюлю, посолить, налить холодной воды; дать прокипѣть, снять накипь; отставить на край плиты, чтобы слегка перебирало; черезъ 3 часа прибавить овощей, какъ для Потофе;

варить еще около 2-хъ часовъ; отставить, не давая остыть, держать такъ еще около часа. Вынуть мясо, дать стечь; подавать съ овощами, которыя варились вмѣстѣ или съ другимъ гарниромъ.

Остатки вареной говядины подаются съ разными соусами, какъ напр.; пикантнымъ № 136, томатъ № 142, Ремуладъ № 155, Роберъ № 166, Бланкетъ № 129, Матлотъ № 201 и проч.

206. Разварная говяжья грудина съ кислой капустой.

Варить, какъ Потофе, около 4-хъ часовъ 5 фунт. нежирной грудины.—Взять кусокъ свѣже-просольной свинины, $2^1/_2$ фунт. кислой капусты и тушить, наливъ бульону, $2^1/_2$ часа; не давать капустѣ развариться. Вынуть грудину, дать стечь, выложить на блюдо. Бульонъ изъ-подъ капусты уварить и заправить масломъ, растертымъ съ мукой. Положить капусту вокругъ говядины, нарѣзать свинину и разложить сверхъ капусты.

207. Соленая грудина со шпинатомъ.

Кусокъ соленой грудины 5 — 7 фунт. вымыть, не снимая съ кости; положить въ кастрюлю съ водой, варить 4 — 5 часовъ, не кладя соли, прибавить нѣсколько цѣльныхъ овощей. Вынуть мясо, дать стечь, выложить на блюдо, осыпать зеленой петрушкой; отдѣльно подать соусъ пюре изъ шпината. — Отваръ изъ-подъ грудины годится на супъ изъ сушенаго горошка.

208. Разварная говядина о гратенъ.

Поджарить на сковородѣ шпикъ, нарѣзанный маленькими кусками; когда поджарится, выложить на блюдо, которое ставится на огонь; посыпать сухарями, положить на шпикъ тонко нарѣзанныхъ шампиньоновъ, рубленыхъ: луку, петрушки и зубокъ чесноку, соли, перцу, пряностей. На это разложить куски вареной говядины, которую покрыть рублеными шампиньонами, петрушкой, лукомъ, обсыпать сухарями и облить бульономъ. Поставить на легкій огонь, затѣмъ поджарить и подсушить на сильномъ огнѣ, положивъ на крышку блюда горячихъ углей. — Можно вмѣсто шпика положить масла или сала, вмѣсто бульона—воды; по желанію можно прибавить рюмку рому или $^1/_2$ стакана бѣлаго вина.

209. Котлеты изъ вареной говядины.

Нарубить остатки вареной говядины безъ пленокъ и жилъ; взять намоченнаго и выжатаго хлѣбнаго мякиша ($^1/_3$ всего количе-

ства говядины), 2 ложки рубленыхъ шарлотокъ и луку, 4 ложки рубленыхъ шампиньоновъ, 3—4 сырыхъ желтка, мускатнаго орѣха, перцу, рубленой петрушки; положить все вмѣстѣ съ говядиной въ кастрюлю, подогрѣть, не давая кипѣть; дать остыть. Вынуть изъ кастрюли, сдѣлать небольшія круглыя котлеты въ палецъ толщиной, обсыпать мукой, смазать взбитыми яйцами, обвалять въ сухаряхъ и поджарить на сковородѣ въ растопленномъ маслѣ, переворачивая ихъ.

210. Крокеты изъ вареной говядины.

Срѣзать жилы и жиръ съ холодной вареной говядины.—Изрубить луковицу, поджарить ее въ маслѣ съ нѣсколькими ложками рубленыхъ шампиньоновъ; черезъ 2 минуты посыпать мукой и налить горячаго бульона такъ, чтобы получился густой соусъ; дать вскипѣть, размѣшивая; заправить 2-мя желтками и смѣшать съ рубленой говядиной, посыпать солью, перцемъ; дать остыть; скатать крокеты обвалять въ сухаряхъ и поджарить въ маслѣ на сковородѣ.

211 Разварная говядина Грильядъ.

Поджарить на сковородѣ шпику и сосисекъ; когда подрумянятся, разогрѣть тамъ же нарѣзанную вареную говядину; снять жиръ, прибавить 2 ложки бульону и немного уксусу.

212 Разварная говядина Метръ-д'отель.

Нарѣзать вареную говядину; разогрѣть въ небольшомъ количествѣ бульона, откинуть на рѣшето, дать стечь; выложить на блюдо, сверху положить кусокъ масла, растертаго съ зеленью петрушки, немного уксусу или лимоннаго сока.

213. Винигретъ изъ вареной говядины.

Нарѣзать тонкими ломтиками вареную говядину, выложить на блюдо, обложить филеями анчоусовъ или селедками, крутыми яйцами, рублеными: кервелемъ, эстрагономъ, лукомъ и крессомъ, нарѣзанными корнишонами; посыпать перцемъ или пряностями, облить большимъ количествомъ прованскаго масла, уксусомъ и подавать, не размѣшивая.

214. Ростбифъ.

Взять филейную часть говядины, перевязать крестъ-на-крестъ, надѣть на вертелъ, обернуть промасленной бумагой, поливать ма-

сломъ или сокомъ изъ-подъ говядины. Ростбифъ вѣсомъ до 10-ти фунт. требуетъ 6 — 7 часовъ для жаренья. За полчаса до отпуска снять бумагу, посолить, снять съ вертела, развязать, положить на блюдо. Отдѣльно подать картофель или другія вареныя овощи и сокъ въ соусникѣ. Можно также жарить ростбифъ въ шкафу въ сотейникѣ, поливая масломъ и часто переворачивая.

215. Филейная часть говядины.

Срѣзать пленку и лишній жиръ; мочить въ теченіе 12-ти часовъ въ хорошемъ прованскомъ маслѣ съ перцемъ, солью, петрушкой, лавровымъ листомъ и нарѣзаннымъ лукомъ; надѣть на вертелъ и жарить отъ $1\frac{1}{2}$—2 часовъ, смотря по величинѣ куска. Подавать съ соусомъ изъ сока изъ-подъ говядины, прибавивъ немного уксусу, шарлотокъ, соли и перцу; подать этотъ соусъ отдѣльно въ соусникѣ или приготовить другой соусъ: поджарить немного муки въ маслѣ, развести бульономъ или водой съ сокомъ № 117; прибавить: мелко изрубленныхъ: шарлотокъ, корнишоновъ, петрушки, перцу и соли и подлить немного уксусу. Не надо шпиковать толстыми кусками шпика, потому что иначе сокъ вытечетъ изъ отверстій.

216. Вырѣзка на вертелѣ.

Очистить, нашпиковать нетонкими кусками шпика, чтобы шпикъ не вывалился во время обжариванья; мочить, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ; надѣть говядину на вертелъ и обернуть промасленной бумагой; жарить на сильномъ огнѣ, чтобы сразу охватило весь кусокъ; снять бумагу за нѣсколько минутъ до отпуска; подавать съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ сока филе, прибавивъ уксусу, шарлотокъ, соли, перцу, или же съ соусомъ Томатъ № 141 или рагу изъ цикорія № 701.

217. Говядина изъ остатковъ филе (турн-до).

Нарѣзать остатки филе кусками, разогрѣть ихъ съ бульономъ или сокомъ № 117, не давая кипѣть. Хлѣбъ нарѣзать ломтиками, размѣромъ, какъ куски говядины, поджарить его въ маслѣ, дать подрумяниться, выложить на блюдо, перекладывая говядину хлѣбомъ; облить пикантнымъ соусомъ № 136, или Равиготъ № 160, или индійскимъ съ кари № 154.

218. Способъ разогрѣвать жареную говядину.

Оставшуюся жареную говядину обернуть въ промасленную бумагу, надѣть на вертелъ, разогрѣть и сейчасъ же снять. Жаркое остается такое же сочное, какъ и въ первый день; если кусокъ очень малъ, то положить его на рѣшетку. Можно куски посыпать рубленой зеленью.

219. Филе соте съ шампиньонами.

Очистить филе, разрѣзать на куски, выбить ихъ слегка скалкой, посыпать солью и перцемъ, положить съ кускомъ масла на сковороду; поставить на сильный огонь и переворачивать, пока не подрумянится и не поджарится съ обѣихъ сторонъ. Когда прожарится, выложить на блюдо, поставить на плиту, чтобы не простыло. Въ сковороду, гдѣ жарилась говядина, положить сваренныхъ шампиньоновъ, немного густого соуса изъ-подъ говядины и ложку Испанскаго соуса № 121; поставить на легкій огонь, чтобы перебирало нѣсколько минутъ, и потомъ прибавить лимоннаго сока и немного сливочнаго масла. Все хорошо перемѣшать, не давая кипѣть; вылить на куски говядины и подавать.

220. Говядина Провансаль.

Взять 5 фунт. костреца, нарѣзать большими кусками, нашпиковать, положить въ каменную чашку съ солью, крупнымъ перцемъ, лавровымъ листомъ, 4-мя зубками чесноку, полить нѣсколькими ложками уксусу; мариновать 24 часа. Нарубить 35 золот. шпику и растопить его въ горшкѣ. Откинуть куски говядины на рѣшето, выжать ихъ, положить въ горшокъ съ растопленнымъ шпикомъ; жарить $^1/_4$ часа; прибавить маринадъ, нарѣзанную телячью ножку, лавровый листъ, сухихъ апельсинныхъ корокъ, пучекъ петрушки; черезъ 10 минутъ составить горшокъ на горячую золу, накрыть бумагой и поставить сверху тарелку, наливъ въ нее немного воды. Тушить 7—8 часовъ. Выложить на блюдо; съ соуса снять жиръ.

221. Бифстексъ.

Разрѣзать вырѣзку кусками въ палецъ толщиной, выбить слегка скалкой, округлить, снять пленку; вымочить въ растопленномъ маслѣ съ солью и перцемъ; поджарить, положивъ на рѣшетку, на сильномъ огнѣ, не посыпая солью, которая извлекаетъ сокъ изъ

говядины во время жаренья; перевернуть только одинъ разъ и, не прожаривая совершенно, подавать съ масломъ, растертымъ съ зеленью петрушки, солью, перцемъ и небольшимъ количествомъ лимоннаго сока. Также можно подавать съ жаренымъ картофелемъ, анчоусовымъ масломъ № 92 и крессъ-салатомъ.

222. Бифстексъ Шатобріанъ.

Нарѣзать вырѣзку толстыми кусками въ 2—3 пальца толщины, прожарить на рѣшеткѣ. Такой толщины бифстексъ сохраняетъ весь сокъ внутри.

223. Бифстексъ съ шампиньонами.

Поджарить въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ 2 дюжины шампиньоновъ. — Нарѣзать 5 — 6 бифстексовъ, немного больше, чѣмъ обыкновенно, выбить, посыпать солью и перцемъ.—Растопить кусокъ масла на сковородѣ, положить бифстексы, поставить на сильный огонь, постоянно переворачивая, пока не прожарятся; требуется на это 8 — 10 минутъ. Откинуть на рѣшето; въ масло прибавить ложку муки, слегка поджарить, налить бульону или соку № 117; прибавить сокъ изъ-подъ шампиньоновъ; уварить; прибавить нѣсколько ложекъ мадеры и щепотку перцу. Когда соусъ уварится, положить въ него бифстексы, прибавить шампиньоны, дать разъ вскипѣть и снять съ огня; черезъ 2 минуты выложить на блюдо.—Можно подавать бифстексы съ рублеными трюфелями, оливками, соусомъ индійскимъ № 154 и Финансьеръ № 195.

224. Тушеные бифстексы съ картофелемъ.

Взять небольшую кастрюлю съ крышкой. Нарѣзать 6—7 тонкихъ бифстексовъ, выбить, посыпать солью и перцемъ.—Очистить 8 сырыхъ картофелинъ, нарѣзать ломтиками. Дно кастрюли обмазать масломъ, положить слой рубленаго сырого лука, на него слой нарѣзаннаго картофеля, посыпать солью и перцемъ; на это разложить половину бифстексовъ; на нихъ опять слой лука и картофеля, потомъ остальные бифстексы, опять слой лука и картофеля, посыпать солью и перцемъ; налить бульону до высоты говядины, закрыть крышкой, поставить въ шкапъ на умѣренный огонь. Тушить около часа, прибавляя бульону по мѣрѣ того, какъ онъ уваривается. Подавать въ кастрюлѣ.

225. Бифстексъ Провансаль.

Нарубить 25 золот. костяного мозга, прибавить соли, кайенскаго перца и мелко рубленыхъ шарлотокъ; выложить на блюдо и слегка подогрѣть. Взять 4 бифстекса, посыпать солью, перцемъ, жарить на рѣшеткѣ 8—10 минутъ; когда прожарятся, обложить костянымъ мозгомъ, выложить на блюдо и подавать.

226. Рубленая говядина Грибулетъ.

Мелко нарубить 72 золот. постной сырой говядины и 60 золот. почечнаго говяжьяго жира; смѣшать вмѣстѣ; прибавить 35 золот. намоченнаго и выжатаго хлѣбнаго мякиша, 3—4 ложки рубленаго лука и 2 ложки петрушки; посыпать солью и перцемъ. Раздѣлить рубленое мясо на части, скатать шарики, дать имъ форму котлетъ, посыпать мукой, обмазать взбитыми яйцами, обвалять въ сухаряхъ, выложить на сковороду съ растопленнымъ масломъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ, выложить на блюдо и облить масломъ, въ которомъ онѣ жарились.

227. Зразы.

Нарѣзать говядину кусками, выбить, положить на каждый кусокъ какого-либо фаршу и свернуть въ трубку. Жарить такъ, какъ филе съ шампиньонами № 219, или на рѣшеткѣ.

228. Антрекотъ.

Взять тонкій край, поджарить въ кастрюлѣ съ кусочками шпика; вынуть говядину и шпикъ; въ той же кастрюлѣ поджарить муку съ масломъ; положить туда обратно говядину и шпикъ; прибавить пряностей, соли, луку, моркови, пучекъ овощей, водки; тушить на легкомъ огнѣ 5 часовъ; снять жиръ и подавать. Такимъ же образомъ можно приготовлять другія части говядины, телятины, баранины и свинины.

229. Антрекотъ по-Фламандски.

Тушить, какъ сказано въ предыдущемъ №. Подавать съ рагу изъ латука, приправленнаго сокомъ изъ-подъ антрекота, или рагу изъ капусты, рѣпы, шампиньоновъ, маседуаномъ изъ овощей, соусомъ Томатъ, пикантнымъ, Роберъ и др.

230. Антрекотъ другимъ манеромъ.

Очистить говядину отъ жилъ, нарѣзать кусками въ два пальца толщины, немного выбить, посыпать солью и перцемъ, жарить на рѣшеткѣ на сильномъ огнѣ; когда изжарится, подавать съ соусомъ Метръ-д'отель № 132, съ жаренымъ картофелемъ, или какимъ нибудь острымъ соусомъ.

231. Антрекотъ въ своемъ соку.

Снять мясо съ кости, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла величиною съ $1/2$ яйца, дать подрумяниться на сильномъ огнѣ; прибавить $1/2$ стакана воды или бульона, соли, перцу, пучекъ овощей, водки; тушить на легкомъ огнѣ.

232. Антрекотъ съ пюре.

Кусокъ говядины выбить, очистить отъ лишняго жира и жилъ; вымачивать 24 часа съ нарѣзанными: лукомъ, петрушкой, тминомъ, лавровымъ листомъ, солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ и небольшимъ количествомъ водки. За $1/2$ часа до отпуска положить говядину въ кастрюлю съ кускомъ масла, поставить на сильный огонь, положивъ горячихъ угольевъ на крышку, переворачивать и поливать маринадомъ; подавать съ луковымъ или другимъ пюре.

233. Антрекотъ съ шампиньонами.

Обрѣзать съ говядины лишній жиръ и жилы, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла съ $1/2$ яйца, дать подрумяниться со всѣхъ сторонъ; вынуть; въ ту же кастрюлю положить ложку муки, дать подрумяниться, налить горячей воды и маленькій стаканъ водки (лучше ложку мадеры), прибавить соли и перцу; положить опять говядину, тушить 3—4 часа, прибавить вареныхъ шампиньоновъ. За 5 минутъ до отпуска по желанію прибавить оливокъ безъ косточекъ.

234. Тушеная говядина (à la mode).

Взять кусокъ горбушки или огузка, нашпиковать толстымъ шпикомъ, положить въ кастрюлю съ кусочками свиной кожи, половиной телячьей ножки; прибавить: луковицу, морковь, пучекъ овощей, лавровый листъ, тмину, чесноку, головку гвоздики, соли и перцу; налить стаканъ воды, $1/2$ стакана бѣлаго вина или ложку водки; тушить на легкомъ огнѣ, пока говядина не будетъ мяг-

ка; снять жиръ, процѣдить сокъ и подавать. Тушить около 6-ти часовъ на очень легкомъ огнѣ, съ плотно закрытой крышкой.

235. Рагу изъ говядины.

$2^1/_2$ фун. костреца нарѣзать толстыми кусками и 48 золот. малосольной свинины нарѣзать ломтиками; свинину поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ, вынуть ее шумовкой, оставивъ жиръ въ кастрюлѣ. Положить туда куски говядины, жарить 25 минутъ, посыпать солью, перцемъ и 2-мя ложками муки, накрыть крышкой, лить понемногу краснаго вина, разведеннаго на половину кипяткомъ. Дать вскипѣть и отставить на легкій огонь; соусъ не долженъ быть густымъ; тушить 2 часа; прибавить куски свинины и гарниръ изъ маленькихъ луковокъ, подрумяненныхъ на сковородѣ. Говядина и лукъ должны быть готовы въ одно время; выложить на блюдо и подавать.

236. Филе Провансаль.

Взять говяжье филе, очистить отъ пленокъ и жилъ, нашпиковать шпикомъ и сырой ветчиной; посыпать солью, перцемъ, положить на блюдо, облить прованскимъ масломъ и уксусомъ; мариновать нѣсколько часовъ. Выложить говядину и нарѣзанный кусочками шпикъ въ кастрюлю съ крышкой; прибавить: нарѣзанныхъ моркови, луку, 2 телячьихъ ножки, снятыя съ кости, отваренныя и нарѣзанныя. Тушить $2^1/_2$ часа, положивъ горящихъ угольевъ на крышку. Когда говядина будетъ достаточно мягка, вынуть, уварить соусъ до половины, снять жиръ, процѣдить, заправить небольшимъ количествомъ соуса Томатъ № 141. Выложить говядину на блюдо, вокругъ положить телячьи ножки, облить частью соуса, а остальную часть подать въ соусникѣ.

237. Тушеное филе съ сосисками.

Взять филе, нашпиковать, положить въ кастрюлю съ крышкой, прибавить овощей, рубленаго лука, пучекъ изъ лавроваго листа, петрушки и тмина и немного свиной кожи. Посыпать солью, перцемъ, налить немного бульону, уварить до густоты. Налить бульону такъ, чтобы только покрыло говядину, дать кипѣть 10 минутъ снять съ огня; накрыть кастрюлю и тушить $1^1/_4$ часа на легкомъ огнѣ, положивъ на крышку горячей золы. Когда филе готово, откинуть его на рѣшето; соусъ процѣдить, снять жиръ, заправить масломъ, размѣшаннымъ съ мукой, прибавить сосисекъ, дать вски-

пѣть и отставить на край плиты. Филе положить на блюдо, сосиски разложить вокругъ.

238. Тушеное филе другимъ манеромъ.

Нарѣзать $2^1/_2$—3 фун. филе толстыми кусками, посыпать солью и перцемъ, положить въ кастрюлю съ масломъ или топленымъ свинымъ саломъ; жарить на легкомъ огнѣ 20 минутъ; прибавить: 2 моркови, кусокъ корня селлерея, пучекъ изъ тмина, петрушки и $^1/_2$ лавроваго листа и зубокъ чесноку; налить стаканъ бѣлаго вина; уварить на легкомъ огнѣ, налить до половины бульономъ или кипяткомъ, накрыть крышкой, поставить на легкій огонь, положивъ на крышку горячихъ угольевъ; если соусъ уварится раньше, чѣмъ готова говядина, то прибавить бульону; когда готово — вынуть, снять жиръ[1] съ соуса, вынуть пучекъ зелени, селлерей и лукъ; прибавить 2 ложки соуса Томатъ; выложить на горячее блюдо.

239. Соленые языки.

Взять нѣсколько бычачьихъ языковъ, обрѣзать толстый конецъ; натереть мелкой солью съ селитрой, положить на блюдо, оставить лежать 12 часовъ, наложивъ на нихъ тяжесть. Приготовить разсолъ слѣдующимъ образомъ: на $^1/_2$ ведра воды взять 4 фун. соли, 35 зол. селитры, 40 зол. сахарнаго песку, пучекъ изъ петрушки, тмина, лавроваго листа и перцу зернами. Прокипятить и дать остыть. Языки положить въ глиняный горшокъ; налить холоднаго разсола и наложить тяжесть; держать въ холодномъ помѣщеніи. Переворачивать языки время отъ времени; 18—20 дней достаточно, чтобы они просолились. Черезъ каждые 8 дней сливать и кипятить разсолъ и, давъ остыть, опять выливать на языки.

240. Языкъ подъ соусомъ.

Вымачивать языкъ 24 часа въ холодной водѣ, перемѣняя нѣсколько разъ воду; опустить въ кипятокъ, прокипятить, выскоблить кожу, нашпиковать толстымъ шпикомъ съ перцемъ, солью, мускатнымъ орѣхомъ, рублеными: петрушкой и шарлоткой, тушить на легкомъ огнѣ 5 часовъ въ кастрюлѣ; вынуть языкъ, надрѣзать въ длину, положить на блюдо. Снять жиръ съ отвара изъ-подъ языка, процѣдить; налить въ кастрюлю съ поджаренной въ маслѣ мукой, уварить, прибавить: мелкорубленыхъ шарлотокъ, петрушки, шампиньоновъ, корнишоновъ и перцу; прокипятить 5 минутъ и

подавать. Можно подавать также съ соусами: свѣтло-коричневымъ № 130, съ каперсами и Томатъ № 141.

241. Языкъ жареный.

Очистить и вымочить, какъ сказано въ предыдущемъ №; тушить съ 2-мя ложками бульона, положивъ свиного сала кусочками, пучекъ овощей, 1 — 2 луковицы, проткнутыя головкой гвоздики; тушить до половины готовности, вынуть, остудить, нашпиковать толстыми кусками шпика, надѣть на вертелъ и жарить 1 часъ. Подать отдѣльно пикантный соусъ № 136.

242. Языкъ въ сухаряхъ.

Языкъ, жареный на вертелѣ или вареный въ кастрюлѣ, нарѣзать тоненькими ломтиками. Взять блюдо, которое ставится на огонь, налить въ него немного бульону, немного уксусу, положить мелко нарубленныхъ корнишоновъ, петрушки, луку, шарлототъ, кервелю, соли и крупнаго перцу; обсыпать сухарями: на это разложить ломтики языка и сверхъ опять рубленыя овощи и опять обсыпать сухарями; блюдо поставить на легкій огонь, кипятить, пока вся жидкость не уварится, и не образуется корка на днѣ блюда. Передъ отпускомъ развести немного бульономъ. Остатки отъ языка, вареннаго или жаренаго, нарѣзавъ кусочками, можно обвалять въ сухаряхъ и поджарить на рѣшеткѣ, также можно жарить въ папильоткахъ, какъ телячьи котлеты, и подавать съ какимъ угодно соусомъ, рагу и пюре.

243. Бычачье нёбо.

Вымочить въ водѣ, выскоблить, снять толстую черную пленку; если она плохо отстаетъ, то опустить ее на одну минуту въ кипятокъ; промыть въ горячей водѣ, мѣняя ее нѣсколько разъ; потомъ въ холодной, разрѣзать на куски въ 3 пальца ширины, варить на легкомъ огнѣ 6—7 часовъ въ соусѣ № 182; откинуть на салфетку, дать стечь; разложить кругомъ блюда и облить какимъ-либо соусомъ, какъ напр.; пикантнымъ № 136, Томатъ № 141, Пулетъ № 145. Нёбо, нарѣзанное толстыми кусками, хорошо со всякимъ рагу; изъ него можно также приготовить крокеты: нарѣзать маленькими кусочками и поджарить съ свѣтло-коричневымъ соусомъ № 130; сложить въ маленькіе пучки, дать остыть, обсыпать раза два сухарями и поджарить въ фритюрѣ.

244. Тушеные бычачьи хвосты.

Нарѣзать бычачьи хвосты кусками, какъ для супа; тонкіе куски не класть; выложить ихъ и прокипятить 25 минутъ; откинуть на рѣшето, дать стечь. Растопить въ горшкѣ 10 зол. свиного сала, положить куски хвостовъ, жарить $^1/_4$ часа на легкомъ огнѣ, переворачивая; налить стаканъ краснаго вина и дать ему испариться; налить 2 стакана бѣлаго вина, прибавить: соли, крупнаго перца, гвоздики, нѣсколько зубковъ чесноку, пучекъ изъ петрушки, тмину и $^1/_2$ лавроваго листа, маленькій кусочекъ сухой апельсинной корки, телячью ножку, снятую съ кости, прокипяченую и нарѣзанную, нѣсколько кусковъ сырой свиной кожи. Когда вскипитъ, покрыть горшокъ толстой бумагой, поставить на него тарелку, наливъ въ нее воды; горшокъ составить на горячую золу, чтобы слегка перебирало въ продолженіе 4-хъ часовъ. Тогда прибавить: $^1/_2$ фун. малосольной свинины, нарѣзанной толстыми кусками, 4 дюжины луковокъ, подрумяненныхъ на сковородѣ. Черезъ 2 часа мясо и лукъ должны быть готовы; выложить на блюдо, снять жиръ съ соуса, процѣдить и облить мясо.

245. Бычачьи хвосты жареные.

Сварить хвостъ въ кастрюлѣ; остудить; посыпать солью и перцемъ, облить растопленнымъ масломъ, обсыпать сухарями, облить еще разъ масломъ и опять обвалять въ сухаряхъ; поджарить на рѣшеткѣ и подавать съ слѣдующими соусами: Татарскимъ № 157, пикантнымъ № 136 и друг.

Иначе. Сварить хвосты, какъ Потофе, вынуть сейчасъ же послѣ того, какъ снимется накипь, потомъ тушить въ кастрюлѣ, нарѣзавъ на куски; подавать съ какимъ угодно пюре изъ овощей.

246. Бычачьи почки.

Разрѣзать почку пополамъ, вынуть жилы, нарѣзать тонкими ломтиками, кипятить 3 минуты, положивъ ихъ въ кипятокъ со щепоткою соли; снять съ огня, откинуть на рѣшето, дать стечь, обтереть. Распустить масло въ кастрюлѣ, жарить въ немъ почки 5 минутъ; снять съ огня, посыпать ложкою муки; размѣшать, налить стаканъ бѣлаго вина; прибавить: рубленой петрушки, соли, перцу; поставить на огонь и заправить кускомъ масла величиною съ орѣхъ; быстро размѣшать и снять, чтобы почка не сдѣлалась

жесткой. Необходимо всегда предварительно почку проварить 3 минуты, чтобы отнять запахъ мочи. Свиныя и телячьи приготовляются также.

247. Почки, жареныя съ шампиньонами.

Вынуть изъ почки жилы, нарѣзать тонкими ломтиками; распустить кусокъ масла въ кастрюлѣ, жарить въ немъ почку 2 минуты на сильномъ огнѣ; посыпать солью и перцемъ; обсыпать мукой или положить немного Испанскаго соуса № 121, прибавить сваренныхъ шампиньоновъ, налить немного бѣлаго вина и бульона; потомъ прибавить рубленой петрушки; уварить соусъ до желаемой густоты и подавать.

248. Бычачьи мозги.

За неимѣніемъ телячьихъ мозговъ, приготовляютъ бычачьи; первые вкуснѣе. Положить мозги въ теплую воду, перемыть такъ, чтобы не осталось крови, и снять пленку, которая ихъ покрываетъ; вымочить въ холодной водѣ часъ или два; сварить въ водѣ съ солью, чтобы вода покрывала мозги; прибавить: $^1/_4$ стакана уксусу, соли, перцу, головку гвоздики, лавровый листъ, тминъ, чеснокъ, петрушку, зеленаго селлерея, изрѣзанную морковь; варить $^3/_4$ часа; когда сварится, разрѣзать пополамъ, подавать съ соусомъ черное масло № 135 и посыпать поджаренной петрушкой. Для Матлота, поджарить маленькія луковки въ маслѣ; когда хорошо подрумянятся, вынуть ихъ; въ той же кастрюлѣ поджарить ложку муки, налить бульону или воды, хорошо размѣшать, положить туда луковки, шампиньоновъ, если имѣются, перцу, соли и мозги; поставить на легкій огонь, чтобы перебирало. Мозги, разрѣзанные на 10—12 частей, можно обложить тѣстомъ и поджарить. Также можно подавать съ соусомъ. Равиготъ № 160, пикантнымъ № 136 и др.

249. Бычачья печенка.

Разрѣзать печенку тоненькими ломтиками, поджарить на рѣшеткѣ, посыпать солью, перцемъ, перевернуть; печенку не долго жарятъ. Подавать, кладя одинъ ломтикъ на другой, а между ними маленькіе куски масла, смѣшаннаго съ зеленью петрушки.

250. Рубецъ или сычугъ.

Выскоблить и вычистить хорошенько, промыть въ кипяткѣ, перемѣняя его нѣсколько разъ, вымочить въ холодной водѣ; ва-

рить на легкомъ огнѣ 6 часовъ съ рубленымъ лукомъ, чеснокомъ, головкой гвоздики, солью и нѣсколькими ложками муки.

251. Рубецъ, какъ фрикасе изъ цыплятъ.

Нарѣзать маленькими квадратными кусками, положить въ кастрюлю масла съ ложкой муки, налить бульону или воды, положить кусочки и кипятить 10 минутъ; соусъ заправить 2 желтками, кусочками масла, лимоннымъ сокомъ и подавать. Можно прибавить шампиньоновъ.

252. Рубцы поджаренные.

Нарѣзать кусками въ 4 пальца длины и 2 ширины; поджарить въ маслѣ съ солью, перцемъ, рубленой петрушкой, насыпать сухарями; дать сильно подрумяниться; выложить на блюдо, подавать съ соусами: Татарскимъ № 157 или Роберъ № 166.

258. Требуха.

Выскоблить и перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, прокипятить, положить въ кипятокъ, вымачивать 24 часа въ холодной водѣ, перемѣняя воду нѣсколько разъ.

На дно кастрюли положить нарѣзанную морковь, луку, немного свиного сала, пучекъ овощей, головку гвоздики, 4 зубка чесноку, крупнаго перца, говяжью булдышку, нарѣзанную кусками. Откинуть на рѣшето требуху, дать стечь, посыпать солью и мускатнымъ орѣхомъ; подложить въ кастрюлю съ костью отъ окорока, облить бѣлымъ виномъ и небольшимъ количествомъ воды, сверху положить шпику; крышку обмазать тѣстомъ, тушить на легкомъ огнѣ 6—7 часовъ. Подавать горячимъ на блюдѣ съ соусомъ, въ которомъ варилась требуха, снявъ жиръ и заправивъ картофельной мукой.

254. Требуха другимъ манеромъ.

Нарѣзать полосками въ 4 вер. длины, 1 ширины; положить ихъ на такой же величины тонкія полоски шпика, посыпать сушеной зеленью, перцемъ и пряностями, свернуть въ трубки и обвязать ниткой; положить въ кастрюлю, варить $2^1/_2$ часа, наливъ бульону и прибавивъ: луку, моркови, пучекъ овощей, соли, перцу, пряностей, головку гвоздики; подавая снять нитки и облить соусомъ, въ которомъ варилось, снять жиръ и заправить картофельной мукой.

255. Коровье вымя.

Хорошенько вымыть; вымачивать въ холодной водѣ 2 часа; варить $1/4$ часа, дать остыть; варить до готовности съ приправой, которую кладутъ въ рубцы.

ГЛАВА 13-я.

Телятина.

256. Жареная телятина.

Если телятину жарить на вертелѣ, то брать заднюю четверть, часть съ почкой или часть, прилегающую къ котлетамъ. Мясо снять съ кости, свернуть, перевязать, надѣть на вертелъ. Телятину надо хорошо прожаривать.

257. Телятина на вертелѣ съ зеленью.

Взять одинъ изъ кусковъ задней четверти, нашпиковать толстымъ шпикомъ съ солью, перцемъ и рублеными: петрушкой и лукомъ; положить мясо въ чашку, мариновать 3 часа съ небольшимъ количествомъ прованскаго масла, перцемъ, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ, мелко изрубленными: петрушкой, лукомъ, шампиньонами, лавровымъ листомъ, тминомъ, 2 шарлотками; надѣть на вертелъ, обложить приправой изъ маринада и обернуть 2 листами хорошо промасленной бумаги; жарить на легкомъ огнѣ. Когда изжарится— снять бумагу, приправу слегка соскоблить съ телятины и положить въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ сока изъ-подъ телятины; прибавить немного уксусу, маленькій кусокъ масла, растертаго съ мукой, немного соли и перцу; поставить на огонь, размѣшать; подавать съ телятиной.

258. Телятина тушеная.

Взять какой-либо кусокъ телятины изъ задней четверти; годится также и передняя лопатка. Поджарить и подрумянить въ кастрюлѣ съ кусочками шпика и небольшимъ количествомъ масла, налить $1/2$ стакана воды, прибавить пучекъ овощей, 2—3 моркови, столько же луковицъ, рѣпку, перцу, соли; поставить на легкій огонь, тушить 2—3 часа. Снять жиръ съ соуса, оставивъ въ немъ морковь и шпикъ; облить телятину.

259. Телятина въ своемъ соку.

Взять одну изъ частей задней четверти телятины, нашпиковать, если не жирна; положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, дать подрумяниться, прибавить соли, перцу, 1/2 лавроваго листа; тушить на легкомъ огнѣ 2—3 часа. Съ соуса снять жиръ, прибавить густой сокъ изъ-подъ телятины, разведенный 3 ложками воды. Подавать, какъ жаркое.

260. Телятина Гренаденъ.

Нарѣзать телятину тонкими кусками въ 4—5 пальцевъ длины и 3 ширины; выбить скалкой, очистить отъ пленокъ и жилъ, нашпиковать съ одной стороны тонкимъ шпикомъ, посолить. Положить на дно сковородки рубленыхъ овощей и шпику, сверху куски телятины. Полить растопленнымъ масломъ и небольшимъ количествомъ бульона; уварить до густоты; налить бульону до высоты мяса, уварить и дать подрумяниться. Подавать съ какимъ-нибудь гарниромъ или пюре изъ овощей.

261. Зразы, жареныя на вертелѣ.

Взять два маленькихъ филе и кусокъ изъ задней четверти; нарѣзать тонкими длинными кусками, выбить скалкой, обрѣзать, чтобы были одинаковой величины: 7—8 пальцевъ длины, 4—5 ширины; насыпать солью и перцемъ. Обрѣзки мелко нарубить съ небольшимъ количествомъ хлѣбнаго мякиша, намоченнаго и выжатаго, смѣшать съ мелко рублеными: лукомъ и петрушкой, зубкомъ чесноку, лавровымъ листомъ, тминомъ и эстрагономъ. Ломтики телятины покрыть слоемъ этого фарша, свернуть и нанизать на тонкую иглу отъ вертела; между свертками помѣстить 4-хъ-угольные тонкіе кусочки окорока и такіе же ломтики хлѣба. Полить растопленнымъ масломъ; посолить и жарить на сильномъ огнѣ на вертелѣ или на рѣшеткѣ, постоянно переворачивая. Выложить на блюдо, поливъ немного сокомъ.

262. Зразы фаршированныя.

Нарѣзать 7—8 ломтиковъ телятины въ 4—5 пальцевъ ширины, 7—8 длины, выбить, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью и перцемъ. Обрѣзки мелко изрубить; прибавить такое же количество мяса сосисекъ, 3 ложки зелени; эстрагону, кервелю, рубленыхъ шампиньоновъ и петрушки, горсть хлѣбнаго мякиша и желтокъ.

Положить слой этого фарша на каждый ломтикъ телятины, свернуть и обвязать; положить на сковородку съ высокими краями, поджарить, переворачивая; налить до половины бульону, покрыть крышкой, на которую положить горячихъ угольевъ. Когда зразы будутъ готовы, соусъ долженъ совсѣмъ увариться; тогда полить нѣсколькими ложками соуса Томатъ № 141; дать прокипѣть и снять съ огня; разрѣзать; выложить на блюдо, процѣдить соусъ и облить.

263. Телятина Менажеръ.

Положить кусокъ телятины въ кастрюлю съ масломъ; постановить на умѣренный огонь и дать хорошо подрумяниться, переворачивая; выложить на блюдо. Въ кастрюлю положить муки, поджарить, размѣшивая, налить кипятку; кипятить 5 минутъ и положить опять туда мясо; посыпать солью и перцемъ, прибавить пучекъ изъ петрушки, тмину и $1/2$ лавроваго листа; варить на легкомъ огнѣ. Черезъ часъ прибавить гарниръ изъ маленькихъ луковокъ и моркови. Мясо и овощи должны быть готовы въ одно время.

264. Тушеная телячья грудина.

Нарѣзать крупными кусками $2^1/_2$ фунта телячьей грудины; положить въ кастрюлю съ масломъ; поджарить, не давая подрумяниться; посыпать солью и перцемъ; прибавить: 20 маленькихъ сырыхъ луковокъ, 20 маленькихъ морковокъ, пучекъ изъ петрушки, тмину и $1/2$ лавроваго листа, зубокъ чесноку, перцу зернами и 4 разрѣзанныхъ томата. Черезъ нѣсколько минутъ плотно накрыть кастрюлю, отставить на очень легкій огонь и тушить $1^1/_2$—2 часа, не прибавляя больше жидкости. Когда мясо будетъ готово, вынуть овощи и подадать.

265. Грудина съ фаршемъ.

Взять грудину, не снимая верхней пленки, отдѣлить ее отъ мяса до конца хрящиковъ; на мясо положить слой фарша Годиво № 112, накрыть пленкой и зашить ниткой; тушить, наливъ $1/2$ стакана воды, со шпикомъ, пучкомъ петрушки, солью и перцемъ; когда сварится, снять жиръ съ соуса, процѣдить, положить щепотку муки, уварить до густоты. Приготовленную такимъ способомъ телятину, можно подавать со всякимъ рагу изъ овощей.

266. Грудина съ хрящиками.

Нарѣзать небольшими кусками, поджарить въ маслѣ съ щепоткой муки, солью и перцемъ; прибавить стаканъ воды и пучекъ петрушки; варить на легкомъ огнѣ $1^1/_2$ часа; положить горошку и, когда проварится, снять жиръ и подавать.

267. Грудина Маренго.

Нарѣзать, какъ сказано выше, и приготовлять, какъ цыпленка Маренго № 513.

268. Грудина Пулетъ.

Приготовляется, какъ соусъ Бланкетъ № 129.

269. Грудина Матлотъ.

Разрѣзать небольшими кусками, поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ, вынуть; поджарить луку съ масломъ, налить стаканъ воды, столько же бульона и вина, прибавить соли, перцу, головку гвоздики, чесноку, пучекъ овощей, положить куски грудины; когда сварится, прибавить поджаренныхъ и подрумяненныхъ въ маслѣ луковокъ и шампиньоновъ; дать вскипѣть нѣсколько разъ; вынуть пучекъ овощей, гвоздику, чеснокъ, снять жиръ и подавать.

270. Грудина Шартрезъ.

Поджарить, размѣшивая, кусочки грудины съ масломъ; выложить и убрать, какъ Шартрезъ изъ куропатокъ № 438.

271. Бланкетъ изъ телятины.

Нарѣзать остатки вареной или жареной телятины ломтиками, положить ихъ въ кастрюлю, прикрывъ крышкой. Приготовить изъ муки и масла соусъ Пулетъ № 145; снять жиръ, процѣдить; прибавить нѣсколько свѣжихъ шампиньоновъ; варить, размѣшивая, 7—8 минутъ. Вылить этотъ соусъ на телятину, подогрѣть, не давая кипѣть. Передъ отпускомъ дать соусу разъ вскипѣть, отставить, заправить 2—3 желтками и щепоткой рубленой петрушки.

272. Остатки телятины.

Нарѣзать остатки вареной или жареной телятины ломтиками. Положить въ кастрюлю масла, ложку муки, дать слегка подрумяниться, облить водой или бульономъ, прибавить петрушки, рубле-

ныхъ луковокъ, немного эстрагону, соли, перцу; дать кипѣть 10 минутъ; положить куски телятины, подогрѣть, не давая кипѣть, и подавать.

273. Рагу изъ телятины.

Взять 5 фун. телятины изъ задней четверти, безъ костей; нарѣзать небольшими кусками. Растопить въ кастрюлѣ 10—12 зол. масла; размѣшать съ 2 ложками муки, поджарить на легкомъ огнѣ, чтобы мука немного подрумянилась; положить туда телятину, поджарить, не переставая размѣшивать; посыпать солью и перцемъ, налить кипятку столько, чтобы только покрыть мясо; мѣшать, пока не закипитъ, и варить 8—10 минутъ на сильномъ огнѣ. Отставить на край плиты, прибавить луковку, проткнутую головкой гвоздики, и пучекъ изъ петрушки, тмина и $^1/_2$ лавроваго листа. Кончить варить на легкомъ огнѣ, чтобы телятина не разварилась. Выложить на блюдо, процѣдить соусъ и облить телятину.

274. Телятина Маренго.

$2^1/_2$ фунт. постной телятины изъ задней четверти нарѣзать небольшими кусками; положить въ кастрюлю съ прованскимъ или коровьимъ масломъ; жарить, пока вся вода не испарится; посыпать солью и перцемъ, прибавить: пучекъ изъ петрушки, тмину и $^1/_2$ лавроваго листа, 35 золот. проваренной малосольной свинины, нарѣзанной ломтиками, и 2—3 дюжины маленькихъ луковокъ, подрумяненныхъ на сковородкѣ; отставить на очень легкій огонь, тушить до готовности, накрывъ крышкой и положивъ на нее горячихъ угольевъ, не прибавляя жидкости. Передъ самымъ отпускомъ, снять на половину жиръ съ соуса, прибавить нѣсколько ложекъ соуса томатъ № 141, щепотку кайенскаго перца; дать разъ вскипѣть и выложить на блюдо.

275. Телячьи котлеты въ папильоткахъ.

Каждую котлетку обложить съ обѣихъ сторонъ фаршемъ, приготовленнымъ изъ мелко рубленыхъ: хлѣбнаго мякиша, шпика, петрушки, лука, шампиньоновъ, соли и перцу; каждую котлету покрыть тонкими кусочками шпика и обернуть промасленной бумагой; жарить на рѣшеткѣ на легкомъ огнѣ $^3/_4$ часа; подавать въ бумагѣ. — Котлеты будутъ нѣжнѣе, если ихъ вымачивать день или два, наливая на каждыя двѣ котлеты $1^1/_2$

ложки прованскаго масла.—Можно прибавить въ фаршъ рубленыхъ трюфелей.

276. Телячьи котлеты Бордëлëзъ.

Обрѣзать лишній жиръ и жилы; посыпать солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ; приготовить фаршъ изъ мелко рубленыхъ: шпика, телятины, хлѣбнаго мякиша, шарлотокъ, петрушки, соли и перцу; размѣшать этотъ фаршъ съ сырымъ яйцемъ; обложить каждую котлету, смазать взбитымъ яйцомъ, обсыпать сухарями, положить на обмазанную масломъ сковороду, накрыть крышкой, поставить на огонь, положивъ на крышку горячихъ угольевъ. Когда изжарятся, выложить на блюдо. На сковороду налить немного бульону и чуть-чуть уксусу, размѣшать и вылить этотъ соусъ на котлеты.

277. Телячьи котлеты съ зеленью.

Обрѣзать лишній жиръ и жилы; обмазать масломъ сковороду съ высокими краями, положить котлеты, посыпать солью, перцемъ и тертымъ мускатнымъ орѣхомъ; поставить на сильный огонь, дать подрумяниться съ обѣихъ сторонъ; облить немного бульономъ и стаканомъ бѣлаго вина; поставить на легкій огонь, перевернуть; за 10 минутъ до отпуска прибавить мелко изрубленной петрушки и шарлотокъ, лимоннаго сока и подавать, уваривъ соусъ до густоты.

278. Телячьи котлеты, жареныя на рѣшеткѣ.

На рѣшеткѣ жарятъ только маленькія телячьи котлеты, совершенно также, какъ бифстексы № 221. Если жарить въ сухаряхъ, то сначала опустить котлеты въ растопленное масло, посыпать солью, перцемъ и потомъ обвалять въ сухаряхъ.—Подавать безъ соуса, или съ какимъ-либо соусомъ по выбору.

279. Телячье филе Провансаль.

Кусокъ холодной, жареной на вертелѣ телятины, разрѣзать тонкими кусками. Приготовить соусъ изъ масла, растертаго съ мукой, 1/2 стакана прованскаго масла, рубленыхъ: петрушки, луковицъ, шарлотокъ, соли и перцу; размѣшать, поставить на огонь размѣшивать до гладкости, прибавить лимоннаго сока; положить куски телятины, разогрѣть, не давая кипѣть, и подавать.

280. Фрикандо изъ телятины.

Телячій ссѣкъ нашпиковать съ одной стороны почти сплошь тонкимъ шпикомъ. Въ кастрюлю положить моркови, луковицъ, пучекъ овощей, 2 головки гвоздики, кусочки шпика; туда же положить телятину, налить немного бульону; время отъ времени поливать телятину сокомъ изъ-подъ нея, отчего она хорошо подрумянится. Тушить 2 — 3 часа. Слить изъ-подъ нея сокъ, процѣдить, влить въ маленькую кастрюлю, снять жиръ, уварить до густоты, прибавить чуть-чуть жженаго сахару, картофельной муки, разведенной немного водой; обмазать этимъ соусомъ телятину. То, что останется отъ соуса, можно вылить на блюдо съ телятиной, если подавать безъ другого соуса. — Этотъ соусъ идетъ въ видѣ приправы къ рагу изъ цикорія или щавеля.

281. Маринованный телячій ссѣкъ.

Вынуть кость изъ телячьяго ссѣка, нашпиковать филеями анчоусовъ, посыпать солью и перцемъ, положить въ каменную чашку, облить стаканомъ уксуса; мариновать 8 часовъ; вынуть, вытереть полотенцемъ, обсыпать мукой, положить на сковороду съ небольшимъ количествомъ прованскаго масла, поставить на легкій огонь, дать подрумяниться съ обѣихъ сторонъ. Когда изжарится, выложить на блюдо; въ соусъ прибавить лимоннаго сока, взбивать вѣничкомъ; облить телятину и подавать.

282. Телятина Эскалопъ.

Нарѣзать ссѣкъ тоненькими ломтиками въ 3 пальца ширины; очистить отъ лишняго жира и жилъ и слегка выбить скалкой. Въ сковородкѣ съ высокими краями распустить кусокъ масла на сильномъ огнѣ; когда масло нагрѣется, положить ломтики телятины рядомъ; когда поджарятся — перевернуть; слить масло, положить соку № 117 и бульону, рубленыхъ: петрушки, луку, соли, перцу, пряностей. Жарить до готовности не болѣе получаса. Выложить на блюдо и подавать съ какимъ угодно соусомъ или гарниромъ.

283. Крокеты изъ телятины.

Телятина для крокетовъ жарится наканунѣ; нарѣзать маленькими кусками, прибавить телячьяго жира; соусъ приготовляется отдѣльно, слѣдующимъ способомъ: взять большой кусокъ масла,

распустить въ кастрюлѣ, положить 2 ложки муки, мѣшать, не давая пригорать; прибавить: рубленыхъ шампиньоновъ и петрушки, соли, перцу, мускатнаго орѣха; дать немного поджариться; облить немного сливками, 4-мя ложками бульона или сока изъ-подъ телятины; этотъ соусъ долженъ быть густымъ. Положить въ него кусочки телятины, подогрѣть, не давая кипѣть, остудить. Скатать шарики, обвалять въ сухаряхъ, обмазать яйцомъ и опять обвалять въ сухаряхъ; поджарить въ фритюрѣ и подавать съ жареной петрушкой.

284. Равіоли изъ телятины.

Нарубить 60 золот. вареной или жареной холодной телятины; прибавить 35 золот. рубленаго свиного сала, горсть хлѣбнаго мякиша, около 1/2 стакана рубленой и поджаренной въ свиномъ салѣ капусты, 2 ложки рубленыхъ луковокъ, 1 ложку петрушки, 3 яйца, соли и перцу. Приготовить тѣсто, какъ для лапши № 10, и сдѣлать круглыя или четыреугольныя равіоли, какъ сказано для супа съ равіолями № 79. Варить 5—6 минутъ на умѣренномъ огнѣ. Откинуть на рѣшето, дать стечь; выложить слоями на блюдо, поливая каждый слой растопленнымъ масломъ, соусомъ томатъ № 141 и посыпая тертымъ сыромъ.

285. Телячье бедро тушеное.

Вынуть кость, нашпиковать толстымъ шпикомъ, обвязать, поставить на легкій огонь, наливъ прованскаго масла; дать подрумяниться съ обѣихъ сторонъ; облить немного водой съ солью и лавровымъ листомъ; тушить 3—4 часа. Въ это время поджарить 12 большихъ луковицъ съ масломъ и небольшимъ количествомъ сахара; когда лукъ хорошо подрумянится, облить сокомъ изъ-подъ телятины и немного краснымъ виномъ, уварить до густоты; прибавить 12—18 шампиньоновъ, поставить на легкій огонь, чтобы перебирало. Передъ отпускомъ снять жиръ и заправить сокъ изъ-подъ телятины картофельной мукой; выложить телятину на блюдо, облить сокомъ изъ-подъ лука; оставшійся сокъ съ лукомъ и шампиньонами разложить вокругъ.

286. Телячья передняя лопатка.

Снять мясо съ кости, посыпать солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, свернуть, придавъ продолговатую форму, и тушить, какъ сказано въ № 285.

287. Телятина подъ галантиромъ.

Снять мясо съ телячьей лопатки; часть мяса нарѣзать кусочками, какъ шпикъ, прибавить столько же и такой же величины шпику, ветчины и копченаго языка. Приготовить фаршъ Годиво № 112. Развернуть мясо, снятое съ лопатки, посыпать солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ; положить на него тонкій слой фаршу; по немъ разложить половину нарѣзанныхъ кусковъ окорока, телятины, шпика, языка (по желанію—трюфелей); на это опять слой фаршу и остальную половину нарѣзанныхъ кусковъ. Свернуть и обвязать; завернуть въ салфетку и опять обвязать въ видѣ круглаго свертка. Въ кастрюлю положить кусочки шпика и свиной кожи, моркови, луковокъ, пучекъ овощей, головокъ гвоздики; туда же положить свертокъ и кость отъ лопатки, немного посолить, облить бульономъ и 2-мя стаканами бѣлаго вина, поставить на легкій огонь на 4 часа. Откинуть свертокъ на рѣшето, дать стечь и не развертывать, пока не остынетъ.—Чтобы приготовить студень или желе, процѣдить бульонъ, въ которомъ варился свертокъ, и снять съ него жиръ; взбить въ кастрюлѣ два бѣлка, понемногу вливая туда бульонъ; поставить на сильный огонь, продолжая тихонько взбивать, пока не закипитъ; тогда отставить на край плиты, накрыть крышкой, положивъ на нее горячихъ угольевъ; кипятить на очень легкомъ огнѣ. Когда бѣлки начнутъ свертываться, прибавить лимоннаго сока, чтобы оттянуть.—Привязать салфетку къ 4-мъ ножкамъ опрокинутой табуретки, подставить каменную чашку, выливать въ салфетку понемногу студень.—Когда совсѣмъ застынетъ, украсить имъ телятину.

288. Телячья печенка на вертелѣ.

Нашпиковать толстымъ шпикомъ; мариновать 4 часа съ петрушкой, луковками, лавровымъ листомъ, тминомъ, солью и 2-мя ложками прованскаго масла; вынуть печенку и завернуть въ промасленную бумагу; надѣть на вертелъ и жарить $1^1/_4$ часа; подавать безъ соуса или съ сокомъ изъ-подъ нея, смѣшаннымъ съ 2-мя ложками бульона, рублеными: шарлотками, петрушкой и лукомъ, солью и перцемъ.

289. Телячья печенка Буржуазъ.

Нашпиковать толстымъ шпикомъ; поджарить со всѣхъ сторонъ въ маслѣ; вынуть, слить масло; поджарить муку въ свѣжемъ

маслѣ; положить туда печенку, налить стаканъ вина (на цѣлую печенку 1 стаканъ); прибавить: соли, перцу, пряностей, пучекъ овощей; поставить на легкій огонь на 2—3 часа, переворачивать, чтобы не пригорѣло; снять жиръ съ соуса и подавать.

290. Телячья печенка Матлотъ.

Нашпиковать внутреннюю сторону печенки кусочками шпика и сырого окорока. Посыпать солью и перцемъ, поджарить въ кастрюлѣ съ растопленнымъ свинымъ саломъ. Налить два стакана краснаго вина, уварить до половины. Тогда налить, чтобы покрывало, заправленнаго сока № 118; прибавить крупнаго перца, пучекъ изъ петрушки, тмина и $1/2$ лавроваго листа, и два зубка чесноку. Варить $1^1/_2$ часа на очень легкомъ огнѣ. — Прибавить гарниръ изъ маленькихъ луковокъ, подрумяненныхъ на сковородкѣ; черезъ $1/2$ часа прибавить 15 свѣжихъ шампиньоновъ. Когда лукъ проварится, выложить печенку на блюдо и обложить кругомъ гарниромъ.

291. Телячья печенка на сковородкѣ.

Нарѣзать печенку ломтиками; положить на сковородку съ рублеными: петрушкой, лукомъ и кускомъ масла; поджарить; положить ложку муки, облить бульономъ, ложкою уксуса или $1/2$ стаканомъ вина, посыпать солью, перцемъ и пряностями. Варить 10 минутъ, подавать. Ту же печенку можно приготовить слѣдующимъ образомъ: нарѣзать печенку въ палецъ толщиной; поджаривать въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ 5 минутъ; посыпать солью; выложить на горячее блюдо и обложить кусочками масла, растертаго съ петрушкой, лукомъ, солью и перцемъ; прибавить лимоннаго сока или уксусу.

292. Телячья печенка въ папильоткахъ.

Нарѣзать печенку толщиною въ палецъ; мариновать въ небольшомъ количествѣ прованскаго масла съ солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, рублеными: петрушкой и лукомъ. Разрѣзать для папильотокъ толстую промасленную бумагу; на каждый листъ положить: тонкій ломтикъ шпика, рубленыхъ петрушки и луку, на это кусокъ печенки, опять петрушки и луку и сверху ломтикъ шпика; завернуть и жарить на рѣшеткѣ; подавать, когда бумага подрумянится съ обѣихъ сторонъ.

293. Рубленая телячья печенка.

Нарубить $2^1/_2$ фун. печенки, 60 зол. телятины, столько же филея говядины, столько же свѣжей свинины, 30 зол. шпика, кусокъ костяного мозга величиною съ орѣхъ, луковицу, зубокъ чесноку, петрушки, кервелю, толченую головку гвоздики, немного мускатнаго орѣха, перцу, пряностей, соли; хорошо размѣшать; прибавить $^1/_2$ фун. мяса сосисекъ. Завернуть этотъ фаршъ въ свиной желудокъ; придать круглую форму. Положить на обмазанную масломъ сковороду, поставить въ шкафъ на 2 часа; подавать съ соусомъ, приготовленнымъ изъ поджаренной муки въ маслѣ съ сокомъ изъ-подъ этого фарша. Можно также, придавъ фаршу круглую форму, положить его на обмазанную масломъ сковороду, обсыпать сухарями и жарить въ шкафу на легкомъ огнѣ около 2-хъ часовъ.

294. Телячьи почки.

Почка, которая жарилась вмѣстѣ съ телятиной, употребляется въ яичницы; для этого ее рѣжутъ тонкими ломтиками. Сырая почка приготовляется также, какъ бычачья №246, только ее не нужно кипятить въ водѣ.

295. Сладкое мясо телятины.

Вымачивать около часу въ теплой водѣ; положить въ кипятокъ, кипятить, пока шпиковальная игла не будетъ свободно протыкать мясо, не разрывая его. Нашпиковать, немного выбить; тушить одинъ часъ, какъ Фрикандо № 280, подавать съ какимъ угодно фаршемъ или соусомъ. Сладкое мясо приготовляется также, какъ фрикасе изъ циплятъ № 502. Можно также жарить его, обложивъ шпикомъ съ обѣихъ сторонъ. Нарѣзанное ломтиками оно служитъ для рагу и гарнитуры.

296. Телячьи легкія.

Вымочить легкое въ водѣ, перемѣняя ее нѣсколько разъ; вскипятить на сильномъ огнѣ, вынуть, опустить въ холодную воду; разрѣзать на меленькіе куски, положить ихъ въ кастрюлю съ кускомъ масла и щепоткою муки; не давать мукѣ подрумяниться; налить бульону съ перцемъ, солью, петрушкой, лукомъ, тминомъ и лавровымъ листомъ; когда сварятся до половины готовности, при-

бавить маленькихъ луковокъ и шампиньоновъ; передъ отпускомъ заправить соусъ желтками и прибавить немного уксусу.

297. Телячье легкое Матлотъ.

Вымачивать, какъ сказано выше; сварить въ водѣ до половины готовности съ солью, перцемъ, уксусомъ, лукомъ. Поджарить въ кастрюлѣ маленькія луковки со шпикомъ и съ одной ложкой муки; налить стаканъ вина и столько же воды, положить пучекъ овощей, опустить туда легкое, варить до готовности; снять жиръ съ соуса и подавать.

298. Телячье сердце.

Приготовляется, какъ тушеная говядина (á la mode) № 234.

299. Телячьи мозги.

Приготовляются также, какъ бычачьи № 248. Всего лучше ихъ варить въ бѣломъ соусѣ № 182. Можно также подавать съ соусомъ черное масло № 135, соусомъ Матлотъ № 201, Равиготъ № 160 и др.

300. Телячьи мозги Пулетъ.

Сварить мозги; распустить въ кастрюлѣ масла, размѣшать съ ложкой муки, влить стаканъ воды, прибавить соли, мускатнаго орѣха, луковокъ и шампиньоновъ, предварительно прокипяченыхъ; варить одинъ часъ на легкомъ огнѣ; тогда положить мозги; варить еще 10 минутъ. Передъ отпускомъ заправить желтками и лимоннымъ сокомъ.

301. Салатъ изъ мозговъ.

Положить на блюдо латукъ, на него мозги и нарѣзанныя крутыя яйца; передъ отпускомъ облитъ маіонезомъ. Мозги рѣжутъ также кусочками и обжариваютъ въ тѣстѣ; остатки употребляются въ яичницу.

302. Телячій хвостъ.

Сварить въ кастрюлѣ телячьи хвосты съ пучкомъ овощей, солью, перцемъ, виномъ или уксусомъ; откинуть на рѣшето, дать стечь; облить взбитымъ яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ, облить прованскимъ масломъ и опять обвалять въ сухаряхъ. Жарить на рѣшеткѣ; дать хорошо подрумяниться, слегка поливая прованскимъ масломъ; подавать съ соусомъ Ремуладъ № 155.

303. Телячьи хвосты по-фламандски.

Разрѣзать кочанъ капусты на 4 части и кипятить $1/4$ часа. Нарѣзать ломтиками телячьи хвосты и кусокъ шпика съ кожей; обложить капусту шпикомъ, обвязать; варить вмѣстѣ съ хвостами въ водѣ или бульонѣ съ пучкомъ овощей, солью и крупнымъ перцемъ; выложить на блюдо вмѣстѣ съ капустой и шпикомъ.

304. Телячья головка Натюрель.

Вымочить въ водѣ (зимою 24 часа, лѣтомъ 6 часовъ), перемѣняя воду. Снять съ костей, положить въ холодную воду, поставить на огонь, кипятить 10 минутъ; опустить въ холодную воду, дать остыть, откинуть на рѣшето, дать стечь. Разрѣзать четырехугольными кусками, обчистить, обрѣзать, натереть лимоннымъ сокомъ или виннокаменною кислотою; завернуть въ салфетку и завязать; варить въ бѣломъ соусѣ № 182, сначала на сильномъ огнѣ, потомъ на легкомъ—чтобы перебирало 3—4 часа. Подать головку горячей на блюдѣ, красиво разложивъ. Мозгъ подать цѣльнымъ кускомъ; варить его только 20 минутъ, вынуть и сохранить горячимъ. Украсить головку вѣточками петрушки, подать къ ней винигретъ изъ рубленыхъ: шарлотокъ, эстрагона, кервеля, корнишоновъ; посыпать солью, перцемъ и облить немного уксусомъ.

305. Телячья голова Тортю.

Вымочить, очистить, нарѣзать и сварить, какъ сказано выше; приготовить рагу Финансьеръ № 195, для котораго уварить въ свѣтло-коричневомъ соусѣ № 130 стаканъ сухой мадеры съ небольшимъ количествомъ кайенскаго перца. Въ это рагу прибавить крутыхъ желтковъ, корнишоновъ, фаршъ Годиво № 112, также нарѣзанные кусочками телячій языкъ и мозги. Головку откинуть на рѣшето, дать стечь, разложить на блюдѣ, облить приготовленнымъ рагу и украсить 12-ю раками и 12-ю кусочками поджареннаго хлѣба; подавать горячей. Оставшееся рагу подать отдѣльно въ соусникѣ.

306. Телячья головка въ тѣстѣ.

Остатки отъ телячьей головки обложить тѣстомъ и обжарить въ фритюрѣ.

307. Телячьи уши.

Вымочить, очистить, какъ телячью головку. Сварить, откинуть на рѣшето; вырѣзать кончики узоромъ и отогнуть ихъ назадъ. Подавать съ соусомъ изъ раковаго масла № 93 пикантнымъ № 136, Равиготъ № 160, или пюре изъ зеленаго горошка и друг.

308. Телячьи уши жареныя.

Сварить, какъ сказано выше; дать остыть; разрѣзать пополамъ; начинить фаршемъ Годиво № 112, хорошенько уровнять фаршъ ножемъ. Начиненныя фаршемъ уши обмазать взбитымъ яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ и поджарить въ фритюрѣ; подавать съ поджаренной петрушкой.

309. Телячьи языки.

Приготовляются, какъ бычачьи №№ 240, 241, 242.

310. Телячьи ножки.

Вынуть большую кость, разрубить; прокипятить въ водѣ на сильномъ огнѣ и варить въ бѣломъ соусѣ № 182; подавать съ вѣточками петрушки или винигретомъ, какъ телячью головку № 304.

311. Телячьи ножки Пулетъ.

Сварить, какъ сказано выше, разрѣзать; подавать съ такимъ же соусомъ, какъ бараньи ножки № 347.

312. Телячьи ножки жареныя.

Сварить, какъ сказано выше, дать остыть, разрѣзать; обмазать взбитымъ яйцомъ, обвалять 2 раза въ сухаряхъ и поджарить въ фритюрѣ; подавать на салфеткѣ съ поджаренной петрушкой.

ГЛАВА 14-я.

313. Баранина.

Мясо хорошей баранины должно быть темно-краснаго цвѣта и жирное. Чтобы мясо было нѣжнѣе, нужно дать баранинѣ полежать двое сутокъ послѣ того, какъ баранъ зарѣзанъ.

314. Жиго.

Жиго—это задняя четверть баранины; чтобы оно было нѣжнѣе, слѣдуетъ предварительно его выбить, вымочить 1 или 2 дня въ прованскомъ маслѣ съ перцемъ, лукомъ, петрушкой; если нравится, можно нашпиковать зубками чесноку; надѣть на вертелъ, поставить на сильный огонь, чтобы сразу обжарилось, вертѣть довольно быстро, поливать сокомъ изъ-подъ баранины и сокомъ, въ которомъ оно вымачивалось; жарить $1^1/_2$ часа.

315. Жиго другимъ maнеромъ.

По желанію вынуть кости, положить въ кастрюлю съ небольшимъ кускомъ масла, поставить на легкій огонь, дать подрумяниться съ обѣихъ сторонъ; облить немного водой; положить 3 зубка чесноку, 4—5 большихъ луковицы, 2 моркови; тушить на очень легкомъ огнѣ 5—6 часовъ, посыпать солью, но не класть никакой другой приправы, даже перцу. Выложить на блюдо. Снять жиръ съ соуса и заправить немного картофельной мукой; облить жиго. Можно подавать съ соусомъ изъ фасоли, каштановъ и друг.

316. Жиго тушеное.

Вынуть осторожно кости, не раздирая мяса, перевязать; надрѣзать суставъ, загнуть, обрѣзавъ конецъ, чтобы занимало меньше мѣста. Положить въ кастрюлю съ 6-ю луковицами, 4 морковками, большимъ пучкомъ петрушки и друг. пахучими травами, солью и пряностями; положить туда же кости и другіе обрѣзки, оставшіеся отъ жиго, 2 кусочка шпика и большой кусокъ свиной кожи или телячью ножку, чтобы придать соусу болѣе густоты; налить стаканъ бульону или воды и стаканъ бѣлаго вина. Когда закипитъ, отставить на легкій огонь, чтобы тихонько перебирало, положивъ на крышку горячихъ угольевъ. Томить жиго около 7 часовъ. Когда готово, подавать съ сокомъ изъ-подъ него, снявъ жиръ и процѣдивъ. Чтобы придать жиго лучшій видъ, можно облить его тѣмъ же сокомъ, только увареннымъ въ другой кастрюлѣ до густоты.

317 Жиго въ своемъ соку.

Вынуть кости, свернуть и обвязать, какъ сказано выше; поджарить въ кастрюлѣ съ небольшимъ количествомъ масла; дать сильно подрумяниться. Приправить солью, пряностями, пучкомъ ово-

щей; поставить на легкій огонь, переворачивая, пока не прожарится, и подавать въ своемъ соку съ фасолью или картофелемъ. Картофель можно поджарить въ бараньемъ жирѣ.

318. Жиго на противнѣ.

Выбить жиго, аккуратно обрѣзать, слегка посолить; положить на противень, поставить въ шкафъ и жарить почти до готовности; вынуть, положить на блюдо, которое ставится на огонь, полить рюмкой коньяку, поджечь, переворачивая и поливая жиго во время горѣнія; прибавить немного густого говяжьяго сока съ сокомъ изъ-подъ жиго, дать слегка вскипѣть; разрѣзать баранину, снять съ соуса жиръ, облить баранину и подавать.

319. Жиго Френель..

Выбить, нашпиковать 6-ю зубками чесноку, разрѣзанными пополамъ, посыпать солью, перцемъ; проткнуть насквозь кусочками постной ветчины толщиною въ палецъ. Положить въ кастрюлю съ 2-мя стаканами бульона и небольшимъ количествомъ сока № 117, прибавить соли, перцу, лавроваго листа, мускатнаго орѣха, стаканъ коньяку; поставить на легкій огонь. Растереть 12 анчоусовъ съ $1/2$ фун. масла; оно должно быть готово, когда жиго совершенно прожарится. Вынуть баранину, изъ кастрюли. Процѣдить соусъ, въ которомъ жарилась баранина, и снять жиръ; влить въ ту же кастрюлю, прибавить масло изъ анчоусовъ. Положить туда же баранину и поставить кастрюлю въ горячую золу. Передъ отпускомъ выложить жиго на блюдо и вылить соусъ.

320. Жиго Провансаль.

Нашпиковать 12-ю зубками чесноку и 12 филе анчоусовъ; жарить на вертелѣ и подавать съ слѣдующимъ рагу: очистить 4 стакана зубковъ чесноку, прокипятить нѣсколько разъ въ водѣ; когда чеснокъ почти сварится, вынуть и положить въ холодную воду; откинуть, дать стечь. Въ кастрюлю налить стаканъ бульону и сока № 117, положить чеснокъ, уварить до густоты и подавать съ жиго.

321. Баранина ломтиками.

Нарѣзать мясо жиго, жаренаго на вертелѣ, тоненькими ломтиками. Поджарить луку въ маслѣ, налить немного бульону, посы-

пать солью и перцемъ; уварить соусъ; прибавить кусокъ масла и нарѣзанныхъ корнишоновъ; положить ломтики баранины въ этотъ соусъ, подогрѣть, не давая кипѣть. Вмѣсто корнишоновъ можно посыпать соусъ рубленой петрушкой передъ отпускомъ. Можно также прибавить въ соусъ анчоусоваго масла.

322. Баранье сѣдло.

Приготовляется также, какъ жиго.

323. Рубленая баранина съ печеными яйцами.

Остатки жареной баранины нарубить, украсить поджаренным хлѣбомъ и печеными яйцами; подавать съ соусомъ томатъ № 141 или другимъ.

324. Крокеты изъ баранины.

Очистить остатки холодной жареной баранины отъ кожи и жилъ, нарѣзать маленькими кусками, прибавить къ нимъ 3-ю часть рубленыхъ шампиньоновъ, поджаренныхъ въ маслѣ. Положить въ кастрюлю, размѣшать съ свѣтло-коричневымъ соусомъ № 130 или съ густо-увареннымъ соусомъ Бешамель № 125; подогрѣть, не давая кипѣть; посыпать солью, мускатнымъ орѣхомъ, дать остыть. Скатать крокеты, обвалять въ сухаряхъ, поджарить и подавать горячими.

325. Баранье филе съ овощами.

Изъ филейной части баранины вынуть кости, нашпиковать; жарить на вертелѣ; подавать съ какими-либо рагу изъ овощей: шпинатомъ, цикоріемъ, щавелемъ и друг.

326. Баранина Буржуазъ.

Очистить отъ жилъ и пленки кусокъ баранины, поджарить съ масломъ въ кастрюлѣ, дать подрумяниться; прибавить стаканъ воды, бѣлаго вина, петрушки, луку, зубокъ чесноку, 2 головки гвоздики, соли и перцу; когда баранина будетъ готова, процѣдить соусъ, снять жиръ и уварить до густоты. Положить въ соусъ кусокъ масла, растертаго съ мукой, и рубленой петрушки; размѣшать на огнѣ, прибавить лимоннаго сока или уксусу, облить баранину и подавать.

327. Жареная баранья грудина.

Сварить грудину въ водѣ съ солью, перцемъ, петрушкой, лукомъ, тминомъ, лавровымъ листомъ; когда проварится, поджарить ее на прованскомъ маслѣ съ петрушкой, рубленымъ лукомъ, солью и перцемъ; обвалять въ сухаряхъ, жарить на рѣшеткѣ и подавать съ какимъ-либо острымъ соусомъ. Можно варить грудину, какъ супъ Потофе, и также обвалять въ сухаряхъ и жарить на рѣшеткѣ. Подавать съ рагу изъ цикорія, латука, съ луковымъ пюре и друг., также съ соусами томатъ, татарскимъ и друг.

328. Бараньи котлеты.

По желанію можно мариновать; жарить на рѣшеткѣ, какъ бифстексы № 221.

329. Бараньи котлеты въ сухаряхъ.

Нарѣзать котлеты; поджарить въ растопленномъ маслѣ съ солью и перцемъ; обвалять въ сухаряхъ, положить на рѣшетку и жарить на легкомъ огнѣ; выложить на блюдо, подавать безъ соуса или съ Метръ д'Отель № 132.

330. Бараньи котлеты по-Брюссельски.

Вырѣзать котлеты изъ филейной части безъ костей; выбить немного, обложить тонкимъ слоемъ мяса изъ сосисекъ, посыпать мелко рублеными трюфелями и обернуть промасленной бумагой; жарить на рѣшеткѣ.

331. Бараньи котлеты на сковородкѣ.

Жарить на легкомъ огнѣ въ сковородкѣ съ кускомъ масла; когда изжарятся, откинуть на рѣшето и дать стечь жиру; на сковородкѣ оставить $1/_2$ ложки жиру, прибавить нѣсколько ложекъ бульону, рубленыхъ шарлотокъ и петрушки, соли, перцу, нарѣзанныхъ корнишоновъ; дать прокипѣть, выложить котлеты на блюдо, облить ихъ соусомъ, прибавить немного уксусу.

332. Бараньи котлеты Жардиньеръ.

Очистить отъ жилъ, жира и пленокъ, дать вылежаться; распустить немного масла на блюдѣ, которое ставится на огонь; разложить котлеты, посыпать солью, перцемъ и покрыть сверху прома-

сленной бумагой. Блюдо поставить на плиту; когда поджарятся съ одной стороны, — перевернуть; слить масло; налить на блюдо ложку соку № 117 или бульону, чтобы отмочить, что пригорѣло къ блюду; облить котлеты, разложить кругомъ блюда, въ середину положить маседуанъ изъ овощей № 198. Котлеты, жареныя такимъ способомъ, можно подавать съ рагу изъ цикорія, соусомъ томатъ № 141, съ рагу изъ шампиньоновъ № 197, рагу изъ латука № 704.

Иначе. Жарить на рѣшеткѣ и подавать съ луковымъ пюре Субизъ № 188. Котлеты можно шпиковать, тушить съ бульономъ, положивъ пучекъ овощей; соусъ въ кастрюлѣ уварить до густоты; подавать съ пюре изъ щавеля, или съ картофелемъ или картофельнымъ пюре.

333. Передняя лопатка баранины.

Приготовляется также, какъ и жиго; ее шпикуютъ вѣточками петрушки вмѣсто шпика; жареную на вертелѣ поливаютъ сокомъ изъ-подъ нея.

334. Лопатка Мюзетъ.

Снять съ кости, оставивъ только конецъ ноги; нашпиковать толстымъ шпикомъ, посыпать солью, перцемъ. Обвязать, придавъ круглую форму въ видѣ тарелки. Свертывать не нужно. Дать подрумяниться въ маслѣ и тушить 5 часовъ, какъ жиго № 316. Снять жиръ съ соуса, уварить до густоты и облить имъ лопатку. Подавать съ какимъ угодно гарниромъ.

335. Баранина Ошпо.

Поджарить въ маслѣ бараньи котлеты и нарѣзанную кусочками грудину или лопатку; вынуть. Поджарить муку въ маслѣ; когда мука подрумянится, налить воды; прибавить: соли, перцу, пучекъ овощей, зубокъ чесноку; положить туда баранину. Поджарить на сковородѣ въ маслѣ рѣпу, пока не приметъ темно-желтаго цвѣта. Когда баранина будетъ почти готова, прибавить рѣпу; оставить на огнѣ полчаса; снять жиръ съ соуса и подавать. Можно вмѣсто рѣпы класть морковь или картофель.

336. Баранина съ зеленою фасолью.

Приготовить баранину, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, только вмѣсто рѣпы, положить сваренную въ водѣ фасоль.

237. Баранья почка Брошетъ.

Положить почки на 5 минутъ въ холодную воду и снять съ нихъ пленку. Лучшія почки имѣютъ цвѣтъ шоколада.

Нанизать почки на тонкія иглы отъ вертела; посыпать солью, перцемъ, полить прованскимъ масломъ и жарить на рѣшеткѣ; когда прожарятся, вынуть иглы, выложить на блюдо, подавать съ соусомъ Метръ-д'Отель № 132.

238. Бараньи почки по-татарски.

Снять пленку, разрѣзать; вымачивать 2—3 часа въ прованскомъ маслѣ съ зеленью петрушки, солью и крупнымъ перцемъ; откинуть, дать стечь. Облить топленымъ масломъ, обвалять въ сухаряхъ, нанизать на тонкія иглы; жарить на рѣшеткѣ, положивъ разрѣзанной стороной внизъ; черезъ 10 минутъ перевернуть; подавать горячими съ Татарскимъ соусомъ № 157.

239. Бараньи почки въ сухаряхъ.

Очистить, какъ сказано выше; обвалять въ сухаряхъ; нанизать на тонкія иглы; поджарить на рѣшеткѣ и подавать съ соусомъ Метръ-д'Отель № 132.

340. Бараньи почки въ мадерѣ.

Нарѣзать ломтиками и приготовлять, какъ бычачьи почки № 246, но вмѣсто бѣлаго вина налить то же количество мадеры.

341. Бараньи языки.

Вымачивать 1—2 часа въ холодной водѣ; опустить въ кипятокъ, снять верхнюю кожу. Обрѣзать лишнія части, разрѣзать пополамъ въ длину.

342. Бараньи языки въ папильоткахъ.

Приготовить, какъ сказано выше; сварить въ кастрюлѣ; вынуть; откинуть на рѣшето. Поджарить въ маслѣ рубленыхъ: шампиньоновъ, петрушки и луку съ мелко нарубленнымъ шпикомъ, солью и пряностями; положить туда языки; вынуть и остудить, положивъ въ каменную чашку. Оставшейся въ кастрюлѣ приправой обложить языки, обернуть каждый промасленной бумагой, которую загнуть вокругъ; жарить на рѣшеткѣ на легкомъ огнѣ, поливая прованскимъ масломъ.

343. Бараньи языки съ пюре.

Заготовить, какъ сказано выше; подавать съ пюре изъ горошка, чечевицы, шпинату, обливъ пюре сокомъ изъ-подъ языковъ. Подавать также съ соусомъ Томатъ № 141.

344. Бараньи мозги.

Приготовлять также, какъ телячьи и бычачьи.

345. Бараньи хвосты.

Шесть хвостовъ очистить и обрѣзать. Положить въ кастрюлю моркови, луку, тонкихъ ломтиковъ ветчины, пучекъ овощей, 2 головки гвоздики; туда же хвосты; облить водой пополамъ съ бѣлымъ виномъ, посыпать немного солью, прибавить обрѣзки отъ хвостовъ и какого-нибудь другого мяса; тушить 4 часа на легкомъ огнѣ, положивъ горячихъ углей на крышу кастрюли. Процѣдить соусъ, снять жиръ, уварить до густоты; откинуть хвосты на полотенце; выложить на блюдо; подавать съ пюре изъ щавеля, или цикорія, или съ соусомъ Томатъ № 141 и другими. Хвосты облить густымъ соусомъ.

346. Бараньи хвосты жареные.

Сварить, какъ сказано выше; положить ихъ подъ прессъ между двумя крышками отъ кастрюль, положивъ сверху тяжесть, чтобы ихъ сплющить и выпрямить. Когда остынутъ, обвалять въ сухаряхъ, обмазать взбитымъ яйцомъ, посыпать солью и еще разъ обвалять; положить на рѣшетку на легкій огонь, поливая понемногу растопленнымъ масломъ; дать хорошо подрумяниться; подавать съ пикантнымъ № 136 или Татарскимъ № 157 соусомъ.

347. Бараньи ножки Пулетъ.

Прокипятить на сильномъ огнѣ, положивъ въ кипятокъ; соскоблить шерсть, вынуть большую кость; варить на легкомъ огнѣ 5 часовъ въ бѣломъ соусѣ № 182, пока кости не будутъ легко отдѣляться. Размѣшать въ кастрюлѣ кусокъ масла съ ложкой муки, налить бульону, положить ножки съ рублеными: лукомъ, петрушкой, и по желанію шампиньонами, солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ; поставить на легкій огонь на полчаса, чтобы перебирало; соусъ заправить желтками, небольшимъ количествомъ уксуса и подавать.

348. Бараньи ножки жареныя.

Сварить и вынуть кости, какъ сказано выше; положить въ кастрюлю, поставивъ на легкій огонь, чтобы перебирало; налить немного бульону, уксусу, прибавить соли, перцу, чесноку, кусочекъ масла, размѣшаннаго съ мукой, лавровый листъ, гвоздичную головку; вынуть, дать остыть; обмазать взбитымъ яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ и обжарить въ фритюрѣ. Можно также обжарить, обвалявъ въ тѣстѣ.

349. Бараньи ножки съ сыромъ.

Положить въ кастрюлю ножки, приготовленныя, какъ сказано выше въ № 347, разрѣзавъ ихъ пополамъ; поджарить ихъ въ маслѣ съ рублеными: шампиньонами, петрушкой и луковками; налить бульону, посыпать солью и перцемъ; уварить соусъ до густоты: прибавить въ него немного уксусу; выложить ножки на блюдо, покрыть слоемъ фарша Годиво № 112, сверху обмазать взбитымъ яйцомъ и посыпать сухарями, смѣшанными пополамъ съ тертымъ сыромъ; дать подрумяниться въ шкафу и подавать.

350. Ягненокъ и козленокъ.

Приготовляются совершенно одинаково.

351. Ягненокъ а-ля-Пулетъ.

Прокипятить заднюю четверть ягненка. Положить въ кастрюлю кусокъ масла съ ложкой муки; когда масло растопится и смѣшается съ мукой, налить 2—3 стакана кипятку; лить понемногу, чтобы вода хорошо смѣшалась съ масломъ; положить мясо ягненка, перцу, соли, пучекъ овощей, маленькихъ луковокъ; поставить на огонь; за полчаса до отпуска прибавить шампиньоновъ; снять жиръ съ соуса, заправить желткомъ и подавать.

352. Задняя четверть жареная.

Нашпиковать наружную сторону тонкимъ шпикомъ, покрыть промасленной бумагой и надѣть на вертелъ. Когда почти изжарится, снять съ огня, развернуть бумагу, посыпать мелко изрубленной петрушкой и солью; поставить на сильный огонь, дать подрумяниться; подавать съ соусомъ Метръ-д'отель № 132.

353. Пасхальный ягненокъ.

Жарить цѣльнымъ; вынуть шейную кость до лопатокъ; обвязать переднія лопатки также, какъ и ляжки, которыя подвернуть. Обвязать затѣмъ всего и, не протыкая иглой вертела, привязать къ ней; обложить ягненка кусками шпика и потомъ промасленной бумагой, которую снять, когда почти изжарится, чтобы дать подрумяниться.

354. Ягненокъ подъ галантиромъ.

Взять цѣльнаго ягненка, вынуть кости; изрубить и истолочь: часть мяса изъ задней четверти, столько же свиного сала и хлѣбнаго мякиша, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго; прибавить 2 яйца, перцу, соли, немного пряностей. Приготовлять также, какъ и галантиръ изъ телятины № 287, только варить однимъ часомъ менѣе.

355. Ягненокъ съ соусомъ Бланкетъ.

Взять переднюю часть ягненка съ котлетами и грудиной, отдѣлить лопатку, которую изжарить; грудину сварить въ кастрюлѣ; когда сварится, положить подъ прессъ. Вырѣзать котлеты, очистить отъ жилъ, лишняго жира, пленокъ, разложить на сковородку, посыпать солью и полить немного топленымъ масломъ. Когда грудина остынетъ, разрѣзать ее на куски, величиною съ котлеты; обвалять въ сухаряхъ, обмазать взбитыми яйцами, посыпать солью, перцемъ, полить немного топленымъ масломъ и обвалять въ сухаряхъ еще разъ. Изжаренную лопатку нарѣзать очень тонкими ломтиками, приготовить изъ нея соусъ Бланкетъ № 129, по желанію можно прибавить туда шампиньоновъ. Передъ отпускомъ поджарить кусочки грудины въ свѣже-растопленномъ маслѣ; котлеты поджарить на сковородкѣ, разложить ихъ въ перемежку съ грудиной вокругъ блюда; въ середину блюда вылить соусъ Бланкетъ.

356. Филе ягненка съ соусомъ Бешамель.

Приготовить соусъ Бешамель № 125; зажарить какую-либо часть ягненка; передъ отпускомъ разрѣзать жаркое маленькими тонкими ломтиками, положить въ соусъ Бешамель, подогрѣть, не давая кипѣть, и подавать.

357. Головка ягненка.

Приготовить также, какъ телячью головку № 304, откинуть на рѣшето, дать стечь и подавать съ прованскимъ масламъ, соусомъ Томатъ № 14 или соусомъ изъ шампиньоновъ № 189.

ГЛАВА 15-я.

Свинина.

Признакъ хорошей свинины — красное и твердое мясо, кожа безъ пятенъ. Лучшій возрастъ отъ 7 до 8 мѣсяцевъ; брюшное сало и вообще остальное сало у 15 мѣсячныхъ предпочитается; старая свинина жестка и суха.

358. Филе свѣжей свинины.

По желанію вымачивать свинину 3 дня въ прованскомъ маслѣ, прибавивъ соли, перцу, петрушки, луку, лавроваго листа, гвоздики; жарить на вертелѣ, подавая съ горячимъ соусомъ Равиготъ № 160, или жарить въ кастрюлѣ съ масломъ, прибавивъ луку; можно подавать также съ рагу изъ лука, какъ говядину Миротонъ № 204.

359. Жареныя свиныя котлеты.

6 свиныхъ котлетъ очистить, обрѣзать, выбить скалкой; посыпать солью, перцемъ; облить растопленнымъ масломъ, жарить 12—14 минутъ, переворачивая, на рѣшеткѣ на сильномъ огнѣ; подавать съ сокомъ № 117 или съ гарнитурой изъ жаренаго картофеля.

360. Свиныя котлеты съ корнишонами.

Очистить и нарѣзать 6 котлетъ, посыпать солью, перцемъ, обвалять въ мукѣ, растопить масло на сковородѣ, положить туда котлеты и жарить, переворачивая. Когда поджарятся, налить бульону до высоты мяса и немного уксусу; поставить на $^{1}/_{4}$ часа на легкій огонь. Выложить котлеты на блюдо; прибавить къ соусу нѣсколько капель жженаго сахара и нѣсколько ложекъ рубленыхъ корнишоновъ; размѣшать и вылить на котлеты.

361. Свиныя котлеты по-эльзасски.

Заготовить 6 котлетъ, какъ сказано въ № 359, только меньше и тоньше; посыпать солью, перцемъ, поджарить на сковородѣ съ масломъ, переворачивая; вынуть, остудить, наложивъ на нихъ небольшую тяжесть. Изрубить кусокъ свѣжей свинины, на половину мяса, на половину сала; смѣшать съ половиной этого количества телячью или свиную печенку, поджаренную въ маслѣ, толченую и протертую; прибавить еще нѣсколько ложекъ вареной

зелени, луку, шампиньоновъ и рубленой петрушки. Обложить каждую котлету слоемъ этого фарша и завернуть въ свиныя кишки; положить на блюдо и поставить на $^1/_4$ часа въ шкафъ, поливая саломъ изъ-подъ нихъ. Эти котлеты можно подавать холодными.

362. Свинина по-провансальски.

Снять сало съ задней части и оставить только жиръ; вынуть кости; посыпать солью и вымачивать 2 часа; вынуть, вытереть; сдѣлать нѣсколько маленькихъ надрѣзовъ въ жирѣ и воткнуть туда тонкіе кусочки трюфелей и чесноку. Завернуть въ промасленную бумагу, надѣть на вертелъ, жарить, поливая сокомъ изъ-подъ свинины. Снять жиръ съ сока и подавать съ свининой.

363 Свинина, жареная съ шалфеемъ.

Заготовить заднюю четверть, какъ сказано выше; сдѣлать надрѣзы въ жирѣ и воткнуть вѣточки сушенаго шалфея; завернуть въ промасленную бумагу и жарить на вертелѣ или въ шкафу.

364. Свинина, жареная съ картофелемъ.

Заднюю четверть положить на 2 часа въ разсолъ; откинуть, дать стечь; положить на противень, полить растопленнымъ масломъ и жарить въ шкафу; когда поджарится, положить вокругъ очищенныхъ, нарѣзанныхъ кусками картофелинъ; жарить до готовности на легкомъ огнѣ, поливая сокомъ свинины.

365. Остатки свинины съ лукомъ.

Нарѣзать тонкими кусками остатки жареной свинины, накрыть и отставить. Нарубить 4 луковицы, поджарить съ масломъ на легкомъ огнѣ, налить нѣсколько ложекъ уксусу, уварить; прибавить свинину, посыпать солью и перцемъ; жарить, размѣшивая, 10—12 минутъ; облить 4 ложками соуса Томатъ № 141 и подавать.

366. Остатки свинины Бланкетъ.

Остатки жареной свинины нарѣзать ломтиками. Положить въ кастрюлю нѣсколько ложекъ рубленыхъ шарлотокъ, лавровый листъ, перцу зернами, нѣсколько вѣточекъ петрушки, 2 ложки уксусу, уварить до половины; налить стаканъ незаправленнаго соуса Пулетъ № 145; варить 7—8 минутъ, процѣдить и вылить на кусочки свинины; поставить на легкій огонь на $^3/_4$ часа, чтобы пере-

бирало, и соусъ уварился до половины: передъ отпускомъ посыпать щепоткой петрушки.

367. Свиныя уши.

Обдать кипяткомъ, вычистить, варить въ водѣ съ 4-мя стаканами чечевицы, положивъ луку и моркови; подавать съ чечевицей или съ какимъ-нибудь пюре. Можно варить въ кастрюлѣ; подавать съ пюре изъ гороха, фасоли или бобовъ, съ соусомъ Томатъ № 141 или пикантнымъ № 136. Вареными ихъ можно поджарить какъ телячьи уши № 308.

368. Поросенокъ, жареный на вертелѣ.

Чтобы мясо поросенка было бѣлѣе, надо дать вытечь больше крови; когда поросенка зарѣжутъ. Положить поросенка въ горячую воду, переворачивать, пока не будетъ отдѣляться шерсть; вынуть, положить на столъ, скоблить, опуская часто въ горячую воду, пока не выскоблется вся шерсть. Отдѣлить копытца, вынуть внутренности, оставивъ почки. Внутрь положить хорошій кусокъ масла, растертаго съ зеленью петрушки, луку, проткнутаго гвоздикой, шарлотокъ, соли, перцу; положить также разрубленную со шпикомъ и шампиньонами печенку. Обвязать поросенка, надѣть на вертелъ; во время жаренья полить 5 — 6 разъ водой съ солью, налитой на противень; слить воду съ противня и поливать часто прованскимъ масломъ, чтобы кожа хрустѣла. Подавать горячимъ, сейчасъ съ вертела, съ соусомъ Ремуладъ № 155 въ соусникѣ или лимономъ. Жарить на вертелѣ около 2-хъ часовъ.

Иначе. Во время жаренья можно поливать поросенка вмѣсто воды и прованскаго масла—шпикомъ; накалить кончики щипцовъ, взять этими щипцами кусокъ шпика, обернутаго бумагой, и водить надъ поросенкомъ, на котораго шпикъ будетъ постепенно стекать; отъ этого кожа дѣлается еще поджаристѣе.

369. Поросенокъ подъ галантиромъ.

Обдать кипяткомъ и выскоблить, какъ сказано выше; вынуть кости кромѣ головы и 4-хъ ногъ, оставить кожу цѣльной, даже хвостъ. Взять часть мяса поросенка, столько же телятины и столько же шпику, все изрубить и истолочь; прибавить соли, перцу, пряностей, хлѣбнаго мя-

киша, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, 3 желтка, одно цѣльное яйцо. Нарѣзать шпикъ, ветчину, заячье филе, если есть, и печенку поросенка тонкими ломтиками. Положить сначала слой фаршу, потомъ слой кусочковъ ветчины, зайца и проч., потомъ опять слой фарша и т. д.; скатать, стараясь придать поросенку его прежнюю форму, зашить прорѣзъ, обернуть въ салфетку, расположить ноги и хвостъ, какъ у живого. Затѣмъ поступать такъ же, какъ съ галантиромъ изъ телятины № 287.

370. Сыръ изъ свинины.

Взять свиную голову, вынуть кости, вырѣзать мясо, которое нарѣзать тонкими кусочками вмѣстѣ съ ушами и языкомъ; свиную кожу нарѣзать крупными кусками, связать вмѣстѣ и отложить въ сторону; кусочки мяса, уши и языкъ положить въ каменную чашку, прибавивъ соли, немного селитры въ порошкѣ, перцу, пряностей, немного тмину, лавроваго листа, толченаго шалфея, петрушки, рубленыхъ шарлотокъ, цедры и сока изъ одного лимона; дать лежать 3 дня. Вынуть, завернуть всѣ куски въ салфетку, положить въ кастрюлю, налить воды, бѣлаго вина такъ, чтобы покрывало, прибавить луку, моркови, 4 головки гвоздики, пучекъ овощей, кости, вынутыя изъ свиной головы; варить 5—6 часовъ до мягкости; снять съ огня, откинуть на рѣшето. Взять кастрюлю, обложить хорошенько дно и бока свиной кожей, въ середину положить, смѣшавъ, куски свиной головы; по желанію можно прибавить фаршъ изъ остатковъ домашней птицы. Прикрыть кастрюлю крышкой, которая входила бы въ кастрюлю, и на крышку положить тяжесть, чтобы плотно улеглось. Когда совершенно остынетъ, вынуть все изъ кастрюли, опустивъ ее въ кипятокъ. Этотъ сыръ подавать, обсыпавъ его сухарями, рубленой петрушкой и разложивъ вокругъ зелень петрушки. Изъ бульона можно приготовить хорошій супъ. Это кушанье требуетъ острыхъ приправъ.

371. Свиная голова.

Приготовляется также, только нужно сохранить цѣльной всю кожу свиной головы, чтобы нафаршированная голова не потеряла своей формы. Чтобы наполнить голову, надо прибавить 2 фунта шпика и столько же свѣжей свинины. Нафаршированную голову обернуть салфеткой, обвязать и варить 8 часовъ.

372. Свиныя почки.

Приготовляются также, какъ бычачьи № 246. Жареными онѣ имѣютъ непріятный запахъ.

373. Свиные хвосты съ пюре изъ чечевицы.

По желанію можно солить 8 дней. Положить въ кастрюлю съ чечевицей, морковью, лукомъ, пучкомъ овощей; налить воды, посолить, если хвосты не соленые; варить до готовности; протереть чечевицу, уварить, чтобы пюре было ни жидко, ни густо; выложить хвосты вмѣстѣ съ пюре на блюдо, нарѣзавъ ихъ ровными кусками.

374. Свиныя ноги.

Обварить кипяткомъ, выскоблить, очистить, разрѣзать въ длину; завернуть ноги одну за другой въ длинный узкій кусокъ полотна, крѣпко свернуть вмѣстѣ и обвязать концы; положить въ кастрюлю, прибавивъ соли, большой пучекъ овощей, базилику, 3 зубка чесноку; налить холодной воды, укрѣпить свертокъ на днѣ кастрюли, положивъ палочку поперекъ; снять накипь и прибавить кипятку; варить 5 часовъ; дать немного остыть и развязать; облить прованскимъ масломъ, обвалять въ сухаряхъ; поджарить на рѣшеткѣ на сильномъ огнѣ.

375 Свиныя ноги съ трюфелями.

Варить ноги 6—7 часовъ, разрѣзавъ пополамъ; прибавить соли, перцу, гвоздики, моркови, луку, пучекъ овощей. Вынуть; дать стечь и немного остыть, отдѣлить кости. Нарубить и истолочь немного бѣлаго мяса домашней птицы или телятины, жареной на вертелѣ, столько же вареннаго и остуженнаго телячьяго вымени, столько же хлѣбнаго мякиша, свареннаго въ бульонѣ и остуженнаго; прибавить очистки трюфелей, перцу, соли, мускатнаго орѣха, 2—4 сырыхъ желтка, немного сливокъ. Разложить куски свиного сдора, положить на нихъ слой фаршу, слой свиныхъ ногъ, потомъ опять фаршъ и т. д.; свернуть, придавъ форму плоскихъ сосисекъ въ 4 вершка длины и $1^1/_2$ вершка ширины; полить ихъ растопленнымъ масломъ, обвалять въ сухаряхъ, жарить на рѣшеткѣ на легкомъ огнѣ, дать хорошо подрумяниться и подавать горячими. Можно приготовить болѣе простымъ способомъ, употребляя вмѣсто фарша мясо сосисекъ.

376 Свиные копченые языки.

Отрѣзать верхнюю часть, идущую къ горлу, обдать кипяткомъ, снять верхнюю кожицу, вымыть въ холодной водѣ; положить въ чашку съ солью и селитрой, налить 8 стакановъ воды, прибавить базилику, лавроваго листа, можжевеловыхъ ягодъ, тмину; наложить тяжесть и поставить въ холодное помѣщеніе на 8 дней; вынуть, дать стечь, всунуть въ кишку, коптить 3 дня въ дымовой трубѣ; варить, какъ окорокъ, и подавать холодными.

377 Сосиски ліонскія.

Взять 5 фун. постной свинины (филе) $2^1/_2$ фун. говяжьяго филе, очищеннаго отъ жилъ; изрубить и истолочь. Прибавить $2^1/_2$ фун. шпика, нарѣзаннаго кусочками; смѣшать вмѣстѣ; прибавить 72 зол. соли, 4 зол. толченаго перцу и столько же крупнаго, 1 зол. перцу зернами, 12 зол. селитры; все перемѣшать и оставить лежать 24 часа. Взять толстыхъ жирныхъ свиныхъ кишекъ, хорошо выскобленныхъ и вымытыхъ въ нѣсколькихъ водахъ; начинить ихъ этимъ фаршемъ, плотно уминая деревяннымъ пестикомъ; обвязать концы кишокъ. Положить въ каменную чашку съ солью и небольшимъ количествомъ селитры, наложить на нихъ тяжесть; оставить лежать 8 дней; повѣсить въ дымовую трубу, чтобы подсохли и побѣлѣли; перевязать потуже концы сосисекъ; натереть и обмазать сосиски винными дрожжами, прокипяченными съ тминомъ, шалфеемъ и лавровымъ листомъ; дать подсохнуть, завернуть въ бумагу и положить въ ящикъ, зарывъ въ золу; сохранять въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

378. Сыръ по-итальянски.

Изрубить вмѣстѣ $3^3/_4$ фун. телячьей или свиной печенки, $2^1/_2$ фун. сала, 60 золот. толченыхъ сухарей; отдѣльно изрубить петрушку, лукъ, соль, перецъ, пряности, тминъ, лавровый листъ, шалфей, чеснокъ; смѣшать вмѣстѣ съ фаршемъ. Дно кастрюли покрыть нарѣзаннымъ шпикомъ или свинымъ сдоромъ, положить слой фарша въ 3 пальца толщины; потомъ слой шпику, опять фаршъ и т. д. до верху кастрюли, закончить слоемъ шпика, поставить въ шкафъ на 3 часа; вынуть, остудить, опустить кастрюлю въ кипятокъ, чтобы фаршъ свободно вынулся. Сравнять кру-

гомъ, облить растопленнымъ свинымъ саломъ. украсить желе зеленью и рублеными желтками.

379. Свѣжепросольная свинина.

Зарѣзать свинью и дать остыть; отдѣлить части, предназначаемыя къ соленью, снявъ сало на шпикъ; обыкновенно на солку берутъ грудину и нижнюю часть живота; если свинья мала и нежирна, ее можно посолить всю. Нарѣзать свинину кусками и положить въ разсолъ, приготовленный слѣдующимъ способомъ: налить воды въ кастрюлю, разсчитавъ количество воды, потребное для свинины; когда закипитъ, сыпать понемногу соли; чтобы узнать необходимое количество соли, положить яйцо въ воду и прибавлять соли до тѣхъ поръ, пока яйцо не поднимется наверхъ. Отставить разсолъ съ огня, дать остыть въ кастрюлѣ, если она луженая, въ противномъ случаѣ вылить въ каменную чашку. Когда совершенно остынетъ, вылить въ кадку; положить туда куски свинины такъ, чтобы разсолъ ихъ совершенно покрывалъ; на куски положить чисто вымытые камни, чтобы удержать куски на днѣ; закрыть плотно кадку, чтобы воздухъ не проникъ; черезъ двѣ недѣли можно употреблять. Солонина можетъ сохраняться очень долго, если ее не трогать руками и плотно прикрывать кадку; куски вынимать вилкой, не трогая другихъ, потому что дырки способствуютъ порчѣ солонины. Въ жаркое время держать въ холодномъ сухомъ помѣщеніи. Если солонина будетъ дурного вкуса, то причиной этому какія либо вещества, оставшіяся въ кадкѣ. Тогда кадку можно выпарить, а съ солониной поступить слѣдующимъ образомъ: вынуть ее большой деревянной ложкой, не прикасаясь руками, осторожно положить въ каменную чашку и покрыть; разсолъ вылить въ кастрюлю, кипятить и снимать пѣну, пока она не исчезнетъ, и разсолъ не сдѣлается прозрачнымъ; остудить и положить солонину съ разсоломъ въ сухую кадку. Сваренная въ водѣ и такимъ способомъ посоленная свинина увеличивается на половину въ объемѣ, что составляетъ громадную разницу съ другими способами соленья, отъ которыхъ солонина убавляется въ объемѣ при кипяченіи. Потому мы и рекомендуемъ этотъ способъ приготовленія. Свинина, пролежавъ недолго въ разсолѣ, принимаетъ прекрасный цвѣтъ, почти такой же, какъ цвѣтъ окорока и вкусъ, лучшій всякихъ другихъ засоловъ. Никакихъ пряностей или

духовъ класть не нужно. Подаютъ солонину съ кислой и свѣжей капустой или съ какимъ-либо пюре. Солонина увеличивается въ объемѣ болѣе, когда она варится одна безъ капусты.

Для особъ, которыя не любятъ соленаго, можно шпикъ вымачивать въ холодной водѣ 1 часъ и употреблять, когда онъ входитъ въ составъ кушанья.

380. Соленый и копченый окорокъ.

Положить въ каменную чашку тмину, лавроваго листа, шалфею, можжевеловыхъ ягодъ и проч., приготовить разсолъ, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ. Натереть окорокъ селитрой, положить въ чашку, или кадку, если нѣсколько окороковъ, налить разсолъ, чтобы покрывало, наложить тяжесть и оставить лежать мѣсяцъ. Вынуть окорокъ, дать стечь, повѣсить въ дымовую трубу, чтобы высохъ и прокоптился; снизу окуривать понемногу ароматическими травами, зелеными вѣтками можжевельника; снять, когда достаточно прокоптится, натереть винными дрожжами съ небольшимъ количествомъ уксусу (отъ мухъ), повѣсить въ сухомъ помѣщеніи и употреблять, когда понадобится.

381. Вареный окорокъ.

Положить окорокъ въ воду на 24 часа, завернувъ въ салфетку. Положить въ кастрюлю тмину, лавроваго листа, чесноку, 12 луковицъ, 6 головокъ гвоздики, моркови, петрушки, селлерею, 6 зол. селитры для того, чтобы придать цвѣтъ окороку; положить туда-же окорокъ, налить воды и бутылку бѣлаго вина, чтобы покрывало, поставить варить; когда шпиковальная игла легко будетъ входить, значитъ, окорокъ готовъ. Снять съ огня, дать немного остыть, вынуть изъ кастрюли, осторожно отдѣлить среднюю кость, оставивъ только конецъ ноги; положить въ глубокую каменную чашку, наложить тяжесть, стараясь придать окороку круглую форму. Снять съ окорока верхнюю кожу, украсить зеленью, морковью, корнишонами и желе; изъ бульона можно приготовить хорошій супъ, если не класть селитры.

382. Вареный горячій окорокъ.

Вымачивать и варить, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, снять кожу и поставить на минуту на легкій огонь въ шкафъ,

чтобы слегка подсохъ. Подавать съ шпинатомъ и поджаренными кусочками хлѣба; можно облить Испанскимъ соусомъ № 121 или какимъ-либо соусомъ, увареннымъ до густоты; также можно подавать окорокъ съ рагу изъ моркови, спаржи, горошку и друг.; подаютъ также съ макаронами, сваренными въ водѣ съ солью, заправленными пармезаномъ, смѣшаннымъ съ масломъ и бѣлымъ перцемъ.

383. Соленый и копченый окорокъ жареный.

Приготовить, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, но варить только 3 часа; затѣмъ вынуть, дать остыть; положить его на 2 большихъ листа крѣпкой промасленной бумаги, обложить окорокъ тонко нарѣзанными: морковью, лукомъ, шарлоткой, тминомъ, лавровымъ листомъ, зеленью петрушки, гвоздикой, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ; обернуть бумагой; взять еще 3 листа бумаги, слегка смазать ихъ тѣстомъ, чтобы склеить вмѣстѣ и обернуть окорокъ. Поставить въ шкафъ на легкій огонь на 2 часа. Развернуть, обчистить и подавать съ какимъ угодно рагу изъ овощей. Приготовленный такимъ способомъ окорокъ имѣетъ особенно хорошій вкусъ и рекомендуется извѣстнымъ французскимъ поваромъ Каремомъ.

384. Окорокъ по-англійски.

Вымочить, какъ сказано выше, и варить почти до готовности; когда остынетъ, снять кожу, покрыть слоемъ тѣста, приготовленнаго, какъ для пирога; положить окорокъ на сковороду, обмазать яйцомъ, поставить въ шкафъ; жарить почти до готовности, вынуть, продѣлать дырочку въ тѣстѣ и влить маленькій стаканъ мадеры; поставить опять въ шкафъ на полчаса. Подавать съ соусомъ изъ сока № 117 съ небольшимъ количествомъ мадеры.

385. Свѣжій окорокъ на вертелѣ.

Снять кожу, оставить жиръ; вымачивать 2—3 дня съ солью, перцемъ, прованскимъ масломъ, пучкомъ шалфея и $1/2$ бутылкой хорошаго бѣлаго вина. Надѣть на вертелъ и жарить 2 часа, поливая маринадомъ, въ которомъ вымачивался. Когда изжарится, подать съ соусомъ, приготовленнымъ изъ сока № 117, рубленыхъ шарлотокъ, и половиной маринада. Для этого кушанья удобнѣе взять маленькій окорокъ.

386. Черная кровяная колбаса.

Выворотить кишку желѣзнымъ прутомъ, кончикъ котораго загнуть крючкомъ, мыть въ теплой водѣ, тереть мягкой щеткой, перемѣнять воду, пока не будетъ совершенно чиста.

Въ только что собранную кровь прибавить 2—3 ложки уксусу, размѣшать и не давать остыть. Прокипятить на сильномъ огнѣ 8 стакановъ луку, изрубить его, положить въ кастрюлю, поставить на огонь съ 1/2 фун. топленаго свиного сала; прибавить: 3 3/4 фун. брюшного сала, выкинувъ изъ него пленки и нарѣзавъ на кусочки, 12 стакановъ крови, 2 стакана густыхъ сливокъ, мелко нарубленной петрушки, соли, перцу, пряностей; все хорошо смѣшать, попробовать, довольно ли соли. Начинить этимъ фаршемъ кишки, продувъ ихъ, чтобы удостовѣриться, что нѣтъ дырокъ; перевязать на какой угодно длинѣ, наколоть слегка булавкой, чтобы онѣ не лопнули, когда будутъ вариться; приготовить въ кастрюлѣ горячую воду, опустить туда колбасы, варить, не давая кипѣть. Чтобы узнать, готовы-ли онѣ, нужно проколоть; если кровь не покажется, то значитъ готовы. Вынуть ихъ изъ воды, разложить на полотенце, дать стечь, натереть сейчасъ-же свиной кожей, которая придастъ имъ глянецъ. Когда колбасы остынутъ, надрѣзать ихъ кончикомъ ножа и жарить на рѣшеткѣ на легкомъ огнѣ.

387. Бѣлая кровяная колбаса.

Очистить и нарѣзать кусочками 20 луковицъ, прокипятить на сильномъ огнѣ, дать стечь, положить въ кастрюлю съ 1/2 фун. топленаго свиного сала; поставить на огонь; нарѣзать и истолочь кусокъ брюшного сала, столько же мяса домашней птицы, жареной на вертелѣ, столько же хлѣбнаго мякиша, слегка проваренного въ сливкахъ и высушеннаго; развести все это 6-ю сырыми желтками; прибавить: соли, крупнаго и мелкаго перцу, 1 стаканъ хорошихъ сливокъ; вылить все это въ кастрюлю съ лукомъ, хорошо перемѣшать. Начинить кишки этимъ фаршемъ и варить, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ. Когда колбасы остынутъ, надрѣзать ихъ кончикомъ ножа и жарить на рѣшеткѣ на легкомъ огнѣ, подложивъ подъ нихъ листъ промасленной бумаги.

388. Колбаса а ля Ришелье.

Взять фаршу № 109, раскатать, придать форму колбасы, опустить въ бульонъ и варить, какъ кнель. Когда остынетъ, обвалять

2 раза въ сухаряхъ, жарить на легкомъ огнѣ. Для лучшаго вкуса, можно прибавить въ фаршъ рубленыхъ трюфелей. Можно также этотъ фаршъ обернуть свинымъ сдоромъ, обвалять въ сухаряхъ, но не варить въ бульонѣ; подавать съ соусомъ изъ трюфелей или безъ всякаго соуса.

389. Мясная колбаса.

Выскоблить, вычистить желудокъ и самыя большія жирныя кишки; положить въ холодную воду лѣтомъ на 12 часовъ, зимою на 24. Откинуть, дать стечь; отобрать кишки, нужныя для колбасы, а остальныя, также и желудокъ нарѣзать полосками отъ 4 до 5 вершковъ длины, прибавить такихъ же кусочковъ шпику, посыпать солью, перцемъ, пряностями, рублеными: шарлоткой и петрушкой; мариновать 6 часовъ. Взять иголку съ ниткой, нанизывать по очереди кусокъ кишекъ, кусокъ желудка, кусокъ шпика и т. д.; пока не будетъ достаточно, чтобы наполнить не слишкомъ плотно кишки; перевязать оба конца, положить въ кастрюлю, налить воды пополамъ съ молокомъ, прибавить: моркови, луку, гвоздики, пучекъ овощей, немного соли; варить 4 часа на легкомъ огнѣ. Снять съ огня, не вынимая, дать остыть; откинуть, дать стечь; обровнять концы и жарить на рѣшеткѣ на легкомъ огнѣ. Сохранять ихъ можно только нѣсколько дней.

390. Труасскія маленькія колбасы.

Приготовляются изъ телячьяго желудка и вымени, сначала свареныхъ, потомъ поджаренныхъ въ маслѣ съ шампиньонами, петрушкой, шарлоткой, бѣлымъ виномъ, перцемъ, пряностями, сокомъ № 117 и сырыми желтками. Варить, наливъ на половину бульону и на половину бѣлаго вина; жарить на рѣшеткѣ.

391. Плоскія сосиски.

Взять свиного мяса и столько же сала, изрубить какъ можно мельче, прибавить соли, перцу и пряностей. Раздѣлить этотъ фаршъ на маленькія кучки и завернуть въ куски свѣжаго свиного сдора; придать имъ продолговатую плоскую форму; жарить на рѣшеткѣ на легкомъ огнѣ; подавать съ кислой капустой.—Ихъ можно также жарить на сковородѣ; когда изжарятся, выложить на блюдо; на сковороду налить бѣлаго вина, уварить и облить этимъ соусомъ сосиски.—

Маленькія, длинныя сосиски приготовляются такимъ же способомъ, только мясо рубятъ еще мельче; по желанію прибавляютъ трюфелей и завертываютъ въ бараньи кишки.—Въ плоскія сосиски можно тоже положить трюфелей.

392. Сосиски изъ свиной печенки.

$2^1/_2$ фун. сырой печенки нарѣзать ломтиками, соскоблить жилы; изрубить. — Нарубить $2^1/_2$ фун. постнаго свиного мяса и столько же свѣжаго сала; смѣшать все вмѣстѣ и опять изрубить; посыпать солью и пряностями; облить 4-мя ложками водки; прибавить 2—3 рубленыхъ и поджаренныхъ въ свиномъ салѣ луковицы.—Начинить этимъ фаршемъ хорошо промытыя свиныя кишки, перевязать ихъ на разстояніи 3-хъ вершковъ; сушить на вольномъ воздухѣ 24 часа.—Затѣмъ опустить ихъ въ кипятокъ и варить на очень легкомъ огнѣ 1 часъ. Снять кастрюлю съ огня, накрыть крышкой и оставить такъ на $^1/_2$ часа. Откинуть на рѣшето, дать стечь; завернуть въ чистыя тряпки, перевязать концы и дать остыть.

393. Турская свинина.

Нарѣзать кусками въ палецъ толщины свѣжую жирную свинину; положить въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ воды съ солью; поставить на сильный огонь; дать водѣ испариться, постоянно мѣшая и придавливая куски шумовкой, пока они не поджарятся и не подрумянятся. Откинуть на рѣшето, дать стечь и подавать.

394. Пастетъ изъ свиной печенки.

Растопить на сковородѣ 25 золот. рубленаго свиного сала; прибавить 1 ф. нарѣзанной ломтиками свиной печенки, соли, перцу, мускатнаго орѣха, рубленыхъ шарлотокъ и луку, вѣточекъ петрушки, лавроваго листа, тмину, эстрагону, шалфею; жарить на сильномъ огнѣ, размѣшивая, пока печенка не изжарится; дать остыть и истолочь; прибавить свѣжаго рубленаго сала $^2/_3$ всего количества и $^1/_3$ постнаго свиного рубленаго мяса. Все это протереть сквозь сито; прибавить 40 золот. вареного свиного сала, нарѣзаннаго крупными кусками; все это выложить въ каменную чашку, обложивъ дно и бока тонкими ломтиками шпика. Накрыть крышкой, поставить на блюдо, наливъ въ него немного воды; поставить въ шкафъ на $1^1/_4$ часа. Вынуть, дать остыть, положивъ сверху небольшую тяжесть; опрокинуть на блюдо и подавать.

ГЛАВА 16-ая.

Крупная дичь.

Крупной дичью называются: олень, лань, коза и кабанъ. Первые три хороши на вкусъ только до 3-хъ лѣтняго возраста: мясо ихъ должно вымачиваться, вылеживаться и продолжительно вариться и жариться. Лучшія части приготовляются такъ же, какъ и мясо козы, но далеко уступаютъ ей во вкусѣ; кабанъ приготовляется также, какъ и обыкновенная свинина, если онъ не старъ, въ противномъ случаѣ его нужно долго вымачивать и варить. Окорока, котлеты и филе приготовляются такъ же, какъ козьи. Кабанья голова приготовляется такъ же, какъ и свиная. У самцовъ необходимо тотчасъ же вырѣзать ядра, когда они будутъ убиты, иначе ихъ сильный запахъ вредно отзывается на мясѣ. Поросенокъ кабана очень нѣженъ; приготовляется такъ же, какъ ягненокъ. Кастрюля № 7 болѣе всего удобна для приготовленія этой дичи, такъ какъ крупные куски приходится варить 7—8 часовъ. Въ этой же кастрюлѣ приготовляется мясо медвѣженка.

395. Дикая коза.

Козу можно вымачивать отъ 1 до 4-хъ дней въ прованскомъ маслѣ съ солью, пряностями, нарѣзаннымъ лукомъ, тминомъ, хорошимъ краснымъ виномъ (или уксусомъ), переворачивая врем отъ времени.

396. Филе и котлеты козы.

Вымочить, очистить отъ жилъ, лишняго жира и пленокъ; нашпиковать; тушить съ 2-мя ложками бульона, лукомъ, пучкомъ овощей, нарѣзанной морковью; когда проварится, дать соусу увариться до густоты, не вынимая мяса; подавать, обливъ пикантнымъ соусомъ № 136.

397. Рагу изъ козы.

Для рагу взять грудину или переднія лопатки, вымоченныя, какъ сказано выше, и разрѣзанныя на куски; приготовлять такъ же, какъ рагу изъ зайца, удаливъ кровь и печень. Подавать, подцвѣтивъ соусъ жженымъ сахаромъ.

398. Жиго козы.

Заднюю четверть очистить отъ жилъ, лишняго жира и пленокъ, нашпиковать тонкимъ шпикомъ, вымочить, какъ сказано выше; на-

дѣть на вертелъ, жарить $1^1/_2$ часа, поливая маринадомъ, въ которомъ вымачивалось. Подавать съ пикантнымъ соусомъ № 136, въ который прибавить маринадъ. Соусъ подавать въ соусникѣ.

399. Остатки козы.

Остатки отъ жаркого нарѣзать тонкими кусками и приготовлять такъ же, какъ говядину о гратенъ № 208, только не посыпать сухарями и не подсушивать на огнѣ.

400. Тушеная коза.

Вымачивать 24 часа, тушить въ кастрюлѣ 5 часовъ; уварить соусъ и процѣдить.

401. Лопатки козы.

Снять съ кости лопатки, часть мяса отдѣлить на фаршъ; взять такое же количество шпику и изрубить вмѣстѣ; прибавить хлѣбнаго мякиша, свареннаго въ бульонѣ и высушеннаго; все вмѣстѣ положить въ ступку и толочь, пока не образуется однородная масса, прибавивъ по одному два яйца, положивъ перцу, мускатнаго орѣха, соли, петрушки, рубленыхъ шарлотокъ. Разложить лопатки, посыпать слегка солью, перцемъ, положить на нихъ слой фаршу, тонкихъ кусочковъ ветчины и трюфелей, если есть; скатать мясо и связать, придавъ форму толстыхъ сосисекъ; концы плотно завязать. Положить въ кастрюлю съ морковью, лукомъ, пучкомъ овощей, вынутыми костями, небольшимъ количествомъ соли, 2-мя головками гвоздики, 2-мя зубками чесноку; облить $^1/_2$ бутылкой бѣлаго вина; покрыть промасленной бумагой и поставить тушить на 2 часа, положивъ горячихъ угольевъ на крышку кастрюли. Соусъ оттянуть, поджарить луку съ масломъ, не давая подрумяниться; вылить туда соусъ, прибавить шампиньоновъ, проварить, вылить на блюдо; развязать лопатки, выложить на блюдо, поливъ этимъ же соусомъ; подавать горячимъ.

Заяцъ.

Мясо горнаго или степного зайца вкуснѣе зайца, питающагося въ низкихъ и болотистыхъ мѣстахъ.

402. Заяцъ на вертелѣ.

Надѣть на вертелъ всего или только заднюю часть съ хребтомъ, предварительно натеревъ кровью, и нашпиковать тонкимъ

шпикомъ; жарить, часто обливая; когда изжарится, подавать съ соусомъ, приготовленнымъ изъ сока, крови и печенки, поджаренной и растертой съ масломъ въ кастрюлѣ, прибавивъ: уксусу, соли, перцу и луковицу; процѣдить. Жарить около 1 часа, смотря по величинѣ зайца.

403. Жареный заяцъ другимъ манеромъ.

Снять кожу, выпотрошить и спустить кровь, которую отложить также, какъ и печенку; снять вторую кожицу съ задней четверти, нашпиковать тонкимъ шпикомъ, вымочить въ небольшомъ количествѣ уксуса, разбавленнаго водой съ рублеными луковицами, тминомъ, лавровымъ листомъ, петрушкой, солью и масломъ; потомъ поджарить въ маслѣ и дать остыть; тогда облить маринадомъ, въ которомъ заяцъ вымачивался; на другой день откинуть, дать стечь и надѣть на вертелъ; жарить, поливая немного маринадомъ. Поджарить муку въ маслѣ, влить остатки маринаду и то, что натекло въ противень съ зайца. Печенку поджарить на сковородѣ съ небольшимъ количествомъ масла, протереть ее и развести кровью зайца; передъ отпускомъ размѣшать соусъ съ фаршемъ изъ печенки; процѣдить, подогрѣть, попробовать, достаточно-ли соли; снять зайца съ вертела, выложить на блюдо; соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

404. Заяцъ съ шампиньонами.

Остатки отъ жаркого нарѣзать тоненькими кусками и приготовить такъ же, какъ говядину о гратенъ № 208, только не посыпать сухарями и не подсушивать на огнѣ.

405. Тушеный заяцъ.

Снять зайца съ костей, нашпиковать толстымъ шпикомъ съ пряностями; скатать его въ видѣ шара такъ, чтобы филейная часть была внутри; обвязать нитками. Положить въ кастрюлю съ лукомъ, морковью, пучкомъ овощей, связавъ ихъ вмѣстѣ съ костями отъ зайца; покрыть зайца кусками шпика, облить 2-мя стаканами бѣлаго вина и такимъ же количествомъ бульона, посыпать солью и прикрыть сверху промасленной бумагой. Подавать съ сокомъ изъ-подъ него, снявъ жиръ и процѣдивъ сквозь сито.

406. Рагу изъ зайца.

Обыкновенно заднюю четверть зайца жарятъ на вертелѣ, а изъ передней приготовляютъ рагу. Каждую лопатку разрѣзать на 2 куска, остальное на 4 куска. Спустить кровь и сохранить печенку; подрумянить въ кастрюлѣ $^1/_4$ фунта тонко нарѣзаннаго шпика и почти столько же масла; положить туда же куски зайца, дать имъ подрумяниться; посыпать ложкою муки, смѣшать, прибавить стаканъ краснаго вина, столько же бульону или воды, немного соли, перцу, пряностей, пучекъ овощей, немного можжевеловыхъ зрѣлыхъ ягодъ, 2 рубленыхъ шарлотки. Когда сварится до половины готовности, прибавить 12 маленькихъ луковицъ, подрумяненныхъ въ кастрюлѣ съ масломъ и сахаромъ; тушить. За 5 минутъ до отпуска положить печенку безъ желчи и вынуть, чтобы сдѣлать соусъ для жареной задней части зайца. Влить кровь, чтобы заправить соусъ.

407. Заяцъ на скорую руку.

Взять парного зайца, разрѣзать его, какъ для рагу. Собрать кровь въ котелъ вмѣстѣ съ кусками зайца, прибавить $^1/_4$ фунта нарѣзаннаго шпика, большой пучекъ овощей, луковицу, немного соли, побольше перцу, 6 стакановъ хорошаго крѣпкаго краснаго вина. Повѣсить котелъ на разведенный сильный огонь, чтобы охватывалъ котелъ, и чтобы вино воспламенилось. Когда вино прогоритъ, растереть 30 золот. масла съ мукой, выложить въ котелъ и дать соусу увариться. Всего варить не болѣе получаса. Можно прибавить спирту къ вину, чтобы лучше горѣло.

408. Рубленый заяцъ.

Заяцъ долженъ быть парнымъ. Снять мясо съ кости; взять $1^1/_4$ фунта телячьяго ссѣку, $1^1/_4$ фунта постной свинины и немного говяжьяго сала, петрушки, луку, тмину, лавроваго листа, чесноку, перцу и гвоздики; все это мелко изрубить. Обложить кусками шпика дно и бока плотно закрывающейся каменной чашки; положить въ нее фаршъ, смѣшавъ его съ 60 золот. изрубленнаго шпика, облить стаканомъ водки, покрыть полосками шпика, покрыть крышкой, обмазать ее тѣстомъ и поставить въ шкафъ на 4 часа на легкій огонь.

409. Молодой заяцъ.

Приготовить такъ же, какъ молодого кролика № 413, но предварительно поджарить въ маслѣ прежде, чѣмъ налить бульонъ и положить овощи.

410. Молодой заяцъ на скорую руку.

Снять кожицу и выпотрошить; нарѣзать кусками и положить на сковородку или въ кастрюлю, прибавивъ кусокъ масла, соли, перцу, пряностей; поджарить, мѣшая, на сильномъ огнѣ, пока хорошо не подрумянится; прибавить шампиньоновъ, изрубленныхъ: петрушки и шарлотокъ, ложку муки; размѣшать и налить бѣлаго вина и немного бульону или одного бульону; снять съ огня, когда закипитъ: подавать съ густымъ соусомъ.

411. Холодный пастетъ изъ зайца.

Очистить отъ костей и жилъ заячьи лопатки; изрубить и истолочь съ такимъ же количествомъ рубленаго свиного сала и половиною количества хлѣбнаго мякиша; прибавить соли и пряностей; протереть сквозь сито. Прибавить 25 золот. вареного свиного сала, нарѣзаннаго кусками, и 3 желтка. Обмазать масломъ форму, употребляемую для шарлотки, и выложить туда фаршъ; покрыть сверху шпикомъ, поставить въ шкафъ на легкій огонь на $^3/_4$ часа, на сковороду, въ которую налить немного воды. Остудить и опрокинуть на блюдо, сравнять поверхность, смазать взбитымъ яйцомъ и покрыть желе или ланспикомъ.

412. Омлетъ изъ заячьей крови.

Истолочь заячью печень, развести кровью и протереть сквозь сито. Выложить въ каменную чашку, прибавить 8—10 яицъ, 2—3 ложки сырыхъ сливокъ, соли, перцу и рубленыхъ луковокъ; взбить вилкой. Растопить масла или свиного сала на большой сковородѣ, выложить туда яйца, поджарить; опрокинуть на блюдо и осторожно опять спустить въ нее; полить растопленнымъ масломъ или свинымъ саломъ, поставить на легкій огонь, чтобы перебирало 7—8 минутъ. Осторожно опрокинуть на блюдо не свертывая.

413. Молодой кроликъ или заяцъ по-охотницки.

Взять заднюю часть, вымачивать 6—12 часовъ въ лимонномъ сокѣ, прованскомъ маслѣ, съ перцемъ, солью, лавровымъ листомъ,

тминомъ. Поджарить въ маслѣ въ широкой кастрюлѣ маленькіе куски шпика; положить туда кролика цѣльнымъ кускомъ, часто нажимая, чтобы одинаково прожарился. Когда прожарится до половины, прибавить $^1/_2$ стакана бульону, ложку водки и передъ отпускомъ немного маринада.

414. Домашній кроликъ.

Выпотрошить сейчасъ же послѣ того, какъ зарѣзанъ, и положить внутрь тмину, лавроваго листа, шалфея, базилику, перцу и соли, которые потомъ вынуть. Хорошо также нарѣзать кусками и вымачивать передъ приготовленіемъ.

415. Кроликъ жареный.

Приготовляется, какъ заяцъ. Но если кролика жарить въ шкафу цѣльнымъ и разрѣзаннымъ на 3 части, его надо нашпиковать, положить на блюдо съ небольшимъ количествомъ масла, обложить рубленой петрушкой и лукомъ и такъ поставить въ шкафъ.

416. Фрикасе изъ кролика.

Приготовляется, какъ рагу изъ зайца № 406, но налить только бѣлое вино и бульонъ. Прибавить по желанію шампиньоновъ, донышекъ артишоковъ или кнель Годиво № 112.

417. Рагу изъ кролика.

Приготовляется, какъ рагу изъ зайца № 406; но кровь и печень оставляютъ.

418. Матлотъ изъ кролика.

Очистить угря, какъ сказано въ № 564, разрѣзать на куски. Нарѣзать кролика, какъ для рагу изъ зайца № 406. Поджарить и подрумянить въ маслѣ 12 маленькихъ луковокъ, вынуть ихъ и въ томъ же маслѣ поджарить куски кролика; прибавить ложку муки, размѣшать, облить бѣлымъ виномъ и бульономъ, положить куски угря, поджаренный лукъ, шампиньоновъ, пучекъ овощей, зубокъ чесноку, перцу, соли, мускатнаго орѣха. Кипятить на сильномъ огнѣ; когда соусъ уварится, вынуть пучекъ овощей, чеснокъ и подавать съ поджареннымъ хлѣбомъ.

419. Молодой кроликъ Маренго.

Разрѣзать кролика, какъ для рагу; отбросить голову и шею, дать стечь крови, вытереть на-сухо и приготовлять, какъ цыпленка Маренго № 513.

420. Фрикасе изъ молодого кролика.

Разрѣзать на куски; варить въ бульонѣ, чтобы покрывало; прибавить соли, перцу, мускатнаго орѣха и пряностей; положить туда же 2 моркови, 4 луковицы, 2 рѣпы, 3 корня селлерея и пучекъ овощей; когда эти овощи сварятся, вынуть ихъ и протереть въ пюре; когда кроликъ будетъ готовъ, процѣдить соусъ изъ-подъ него и уварить до густоты; облить имъ пюре; выложить кролика на блюдо и на него положить пюре.

Соте изъ кролика приготовляется такъ же, какъ заяцъ № 410.

421. Молодой кроликъ съ ветчиной.

Нарѣзать кролика кусками, поджарить въ маслѣ съ кусками ветчины и варить, прибавивъ стаканъ бѣлаго вина, пучекъ петрушки, луковокъ, бульону, перцу; когда проварится, оставшійся на днѣ кастрюли соусъ процѣдить; снять жиръ, заправить картофельной мукой и подавать.

422. Молодой кроликъ а-ля-Пулетъ.

Нарѣзать кролика кусками; положить въ теплую соленую воду на полчаса; поджарить въ маслѣ, положить ложку муки, размѣшать, прибавить стаканъ бѣлаго вина, бульону, соли, перцу, пучекъ петрушки, луковокъ и шампиньоновъ; уварить соусъ до густоты; заправить на огнѣ желтками и подавать.

423. Молодой кроликъ въ папильоткахъ.

Разрѣзать на куски молодыхъ кроликовъ; вымачивать нѣсколько часовъ въ прованскомъ маслѣ съ солью, перцемъ, прибавить изрубленныхъ: петрушки, луку, шампиньоновъ, зубокъ чесноку; каждый кусокъ кролика обложить частью рубленыхъ овощей изъ маринада и маленькимъ кускомъ шпика. Обернуть въ бѣлую бумагу, внутреннюю сторону которой вымазать хорошенько масломъ; жарить на рѣшеткѣ на очень легкомъ огнѣ и подавать горячимъ, не развертывая бумагу.

424. Крокеты изъ молодого кролика.

Изжарить молодого кролика; остудить и нарѣзать мясо маленькими кусочками; взять третью часть телячьяго вымени или жирную часть телятины, нарѣзать и смѣшать съ мясомъ кролика, сдѣлать соусъ, какъ для крокетовъ изъ телятины № 283, и приготовить такъ же.

425. Молодой кроликъ съ Татарскимъ соусомъ.

Снять съ костей; разрѣзать на куски, вымочить въ провансcкомъ маслѣ, прибавивъ перцу, рубленыхъ: петрушки, моркови, шарлотокъ; обсыпать сухарями; жарить на рѣшеткѣ, поливая время отъ времени остатками маринада; подавать съ Татарскимъ соусомъ № 157.

426. Кроликъ а-ля-Дулье.

Разрѣзать кролика, выбрать 6 лучшихъ кусковъ. Поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ и большими кусками шпика. Когда куски сдѣлаются твердыми, налить стаканъ бѣлаго вина, прибавить соли, перцу, пучекъ петрушки, луковокъ, 2 шарлотки, ½ лавроваго листа, 2 головки гвоздики, морковь, ½ изрубленнаго пастернака; варить до готовности, снять жиръ съ соуса, процѣдить, заправить немного картофельной мукой и подавать.

427. Кроликъ съ оливками

Приготовляется такъ же, какъ утка № 475.

ГЛАВА 17-я.

Пернатая дичь.

Куропатки.

Красная куропатка, съ красными ногами, вкуснѣе сѣрой. Молодыя куропатки нѣжнѣе. Ихъ узнаютъ по крылу; первое перо молодой куропатки остроконечно и перья подъ крыльями коротки. Если клювъ сгибается, значитъ птица молода. Опредѣлить, сколько времени дичь должна лежать,—трудно, потому что нѣкоторые любятъ дичь свѣжую, другіе—лежалую.

428. Куропатка на вертелѣ.

Ощипать, выпотрошить, нашпиковать тонкимъ шпикомъ, надѣть на вертелъ. Нужно внимательно слѣдить, чтобы не пережарить, иначе куропатка теряетъ вкусъ. Если жарить двухъ куропатокъ, то одну нашпиковать, а другую обвязать кусками шпика.

429. Сальми изъ куропатки

Приготовлять, какъ сказано сальми №№ 176, 177, 178.

430. Куропатка Краподинъ

Приготовляется, какъ Краподинъ изъ голубя № 463.

431. Куропатка съ сосисками.

Подрумянить нарѣзанный кусочками шпикъ; вынуть изъ кастрюли; поджарить муку въ маслѣ, положить туда разрѣзанныхъ куропатокъ; поджарить; облить бульономъ или водой и бѣлымъ виномъ; положить шампиньоновъ, шпикъ, поджаренныхъ въ маслѣ луковокъ, сосисекъ; изъ каждой сосиски сдѣлать три, перевязавъ ниткой; поджарить ихъ въ маслѣ на рѣшеткѣ, развязать, снять кожицу. Прибавить жареныхъ на рѣшеткѣ каштановъ или трюфелей. Все вмѣстѣ тушить, прибавивъ пучекъ овощей. Снять жиръ съ соуса, уварить его, подавать съ поджареннымъ хлѣбомъ*).

432. Куропатка по-англiйски.

Опалить и выпотрошить, перевязать лапки, надрѣзать спину вдоль, оставивъ брюшко цѣльнымъ, слегка придавить и вымачивать въ прованскомъ маслѣ съ солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, чеснокомъ и зеленой петрушкой. Жарить на рѣшеткѣ на сильномъ огнѣ, переворачивая; подавать съ соусомъ Метръ-д'отель № 132, прибавивъ въ него лимоннаго сока. Можно подавать съ соусами Ремуладъ № 155 или пикантнымъ № 136.

433. Куропатки въ сухаряхъ

Приготовляются, какъ сказано въ № 432, только надо разрѣзать куропатокъ пополамъ, обсыпать сухарями, жарить на рѣшеткѣ и подавать съ соусами: Ремуладъ № 155 или пикантнымъ № 136.

434. Куропатки въ папильоткахъ.

Разрѣзать пополамъ, поджарить въ маслѣ. Прибавить немного муки, соли, пряностей, налить бульону и бѣлаго вина; дать кипѣть и уварить соусъ до густоты, облить имъ куски куропатокъ, которые обложить тонкими ломтиками шпика; завернуть каждый кусокъ въ промасленную бумагу и жарить на рѣшеткѣ на легкомъ огнѣ 20 минутъ.

---

*) Когда приходится прибавлять въ рагу луковокъ, шампиньоновъ и другой приправы, нужно класть ихъ, сообразуясь съ временемъ, которое нужно, чтобы они проварились.

435. Салатъ изъ куропатокъ.

Разрѣзать жареныхъ куропатокъ на кусочки, снять кожицу, отрѣзать конечности, положить въ каменную чашку съ прованскимъ масломъ и уксусомъ съ эстрагономъ; посыпать солью и крупнымъ перцемъ. Взять шампиньоновъ, петрушки, шарлотокъ, рубленыхъ корнишоновъ, немного анчоусовъ; все это поджарить въ маслѣ, налить соку № 117 или бульону и сварить до готовности; положить въ ту же чашку. Выложить на блюдо куски куропатокъ съ нарѣзаннымъ латукомъ и крутыми яйцами, съ рублеными корнишонами, филеями анчоусовъ и полить сверху соусомъ, оставшимся въ чашкѣ.

436. Маіонезъ изъ куропатокъ.

Остатки отъ жареныхъ куропатокъ разрѣзать и подавать съ соусомъ Маіонезъ № 156; облить этимъ соусомъ, украсить поджаренными кусочками хлѣба, фаршированными оливками, крутыми яйцами, желе, филе изъ анчоусовъ, трюфелями и др.

437. Куропатки съ капустой.

Взять 2 куропатки, привязать крылья и ножки. Кочанъ миланской капусты прокипятить въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, дать стечь, крупно нарубить, положить на дно кастрюли съ морковью, лукомъ, пучкомъ овощей, 2 куропатками, кускомъ шпику, маленькой мозговой колбасой; куропатокъ уложить посреди капусты; поставить кастрюлю на огонь, налить немного соку № 117 или бульону, посыпать мускатнымъ орѣхомъ. Если куропатки старыя, то тушить 3 часа, положивъ горячихъ угольевъ на крышку; если же молодыя, то $1^1/_2$ часа. Выложить капусту и куропатокъ на блюдо и вокругъ ихъ колбасу и шпикъ. Соусъ уварить до густоты.

438. Шартрезъ изъ куропатокъ.

Ощипать, выпотрошить, опалить и обвязать ножки и крылья у 2 куропатокъ; поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ и щепоткою муки; налить 3 стакана бульону, прибавить 30 золот. шпика, нарѣзаннаго кусочками, и пучекъ овощей, поставить на огонь, дать кипѣть. Въ маленькую кастрюлю положить кочанъ миланской капусты, 1 фунтъ соленой свинины, 2 ложки говяжьяго сала; налить

кастрюлю до верха водой и уварить до $^3/_4$. Нарѣзать одну красную морковь, одну болѣе блѣдную и одну мозговую колбасу тонкими кружками. Обмазать масломъ кастрюлю или форму, обложить дно и края промасленной съ обѣихъ сторонъ бумагой, положить на дно морковь, перемѣшивая съ ломтиками колбасы. Свинину, которая варилась съ капустой, нарѣзать тонкими кусочками шириною въ 2 и длиною въ одинъ палецъ; разложить 6 кусковъ равномѣрно стоймя по краямъ кастрюли. Откинуть капусту на рѣшето, выжать ее какъ можно суше; положить рядъ капусты сверхъ моркови, разложить ее по бокамъ въ промежуткахъ между свининой; куропатокъ положить въ середину, прикрыть ихъ капустой, если осталась. Варить 1 часъ въ паровой кастрюлѣ. На блюдо положить салфетку, сложенную вчетверо, наложить на форму, перевернуть, дать стечь, если осталось жидкости. Взять блюдо, на которомъ подавать, также покрыть имъ форму, перевернуть и снять форму и бумагу. Въ это время уварить и заправить соусъ, оставшійся отъ куропатокъ, облить имъ Шартрезъ; остальной подавать въ соусникѣ. Вокругъ Шартреза разложить поджаренныхъ и облитыхъ густымъ мяснымъ сокомъ луковокъ, также вырѣзанныхъ разными фигурами овощей, раскладывая ихъ по бокамъ формы, но ихъ раньше не нужно варить, иначе они потеряютъ форму.

Настоящій Шартрезъ приготовляется изъ овощей и молодыхъ кореньевъ; къ нимъ прибавляютъ куропатокъ, дроздовъ, голубей, утокъ и др.; приготовляются всѣ одинаково.

439. Куропатки тушеныя.

Ощипать, выпотрошить, опалить, подвязать лапки, нашпиковать шпикомъ, приправленнымъ солью и перцемъ; положить въ кастрюлю съ лукомъ, морковью, пучкомъ овощей, кусочками шпику, налить стаканъ бѣлаго вина и бульону, посолить; тушить на легкомъ огнѣ; подавать съ сокомъ, въ которомъ варились, снявъ жиръ и процѣдивъ его.

440. Куропатки съ пюре изъ чечевицы.

Сварить куропатокъ, какъ сказано въ предыдущемъ №; подавать съ пюре изъ чечевицы, свареннымъ съ свинымъ саломъ, лукомъ и морковью; варить на водѣ или бульонѣ. Можно куропатокъ варить вмѣстѣ съ чечевицей и подавать съ поджаренными кусочками хлѣба.

Также можно приготовить куропатокъ съ пюре изъ зеленаго горошка.

441. Куропатки по-каталански.

Ощипать, выпотрошить, опалить, обвязать; поджарить въ маслѣ; вынуть; въ томъ же маслѣ поджарить муку, вливъ бульону съ солью, перцемъ, пучкомъ овощей; положить куропатокъ, тушить почти до готовности. Въ это время прокипятить на сильномъ огнѣ 2 горсти чесноку и въ другой кастрюлѣ прокипятить нарѣзанный ломтиками горькій померанецъ. За $^1/_4$ часа до отпуска смѣшать все вмѣстѣ и тушить до готовности.

442. Галантиръ изъ куропатокъ.

Приготовляется такъ же, какъ изъ домашней птицы № 527.

443. Крокеты изъ куропатокъ.

Мелко нарѣзать остатки отъ жареныхъ куропатокъ; смѣшать съ рубленымъ копченымъ языкомъ и трюфелями, взявъ того и другого половину количества куропатокъ. Заправить густымъ соусомъ и скатать крокеты, какъ указано въ № 516. Обжарить и подавать.

444. Фазаны, тетерева, цесарки.

Прежде, чѣмъ приготовлять фазана, надо дать ему полежать. Ощипать въ тотъ же день, когда приготовлять, выпотрошить. Молодыхъ узнаютъ по очень короткой шпорѣ на ногахъ. Самки, имѣвшія яйца, на вкусъ хуже самцовъ, даже старыхъ. Самки отличаются отъ самцовъ болѣе бѣдныхъ опереніемъ и короткимъ хвостомъ. Фазаны жирнѣе съ декабря мѣсяца. На жаркое самцовъ шпикуютъ, а самокъ обвязываютъ шпикомъ. Остальныя кушанья изъ фазановъ приготовляются такъ же, какъ изъ куропатокъ.

445. Фазанъ жареный.

Когда фазанъ вылежится, ощипать, выпотрошить, обернуть толстой промасленной бумагой, надѣть на вертелъ. Черезъ $^1/_2$ часа развернуть бумагу и дать подрумяниться; внимательно слѣдить, чтобы не пережарился. Пока жарится на вертелѣ, поливать его масломъ, смѣшаннымъ съ ложкою малаги или мадеры. Черезъ $^3/_4$ часа онъ долженъ быть готовъ. Тетеревъ, цесарки и ихъ цыплята приготовляются такъ же, какъ и фазаны.

446. Рябчики.

Приготовлять такъ же, какъ фазана.

447. Ржанка, глухая пиголица и луговка.

Приготовляются, какъ бекасы; чтобы жарить на вертелѣ потрошить не нужно. Жарить отъ 20 до 25 минутъ.

448. Дикій голубь и горлица.

Мясо дикихъ голубей вкуснѣе домашнихъ; приготовляютъ такъ же, какъ домашнихъ; молодыхъ лучше жарить на вертелѣ и подавать съ соусомъ, приготовленнымъ изъ ихъ печенки.

449. Бекасы, жареные на вертелѣ.

Дать вылежаться по крайней мѣрѣ 4 дня; обвязать шпикомъ и привязать къ иглѣ вертела, какъ показано на рис. № 46, 47, потрошить не нужно. На противень подъ бекасовъ положить поджаренный хлѣбъ, чтобы на него стекалъ сокъ. Когда покажется бекасиный калъ, значитъ они прожарились; подавать вмѣстѣ съ хлѣбомъ.

450. Сальми изъ бекасовъ.

Приготовляется, какъ сальми №№ 176, 177, 178.

451. Бекасы фаршированные.

Ощипать, опалить; сдѣлать фаршъ изъ потроховъ (кромѣ зоба); прибавить шпику, петрушки, луковокъ, 2 крутыхъ желтка, соли, перцу; нафаршировать этимъ фаршемъ бекасовъ, зашить и убрать, какъ для вертела. На дно кастрюли положить ломтики шпика, на нихъ бекасовъ, покрыть ихъ кусками шпика, протомить $^1/_4$ часа; облить бульономъ, $^1/_2$ стаканомъ бѣлаго вина, поставить на очень легкій огонь. Когда протомятся, выложить на блюдо; снять жиръ съ соуса, процѣдить и подавать, прибавивъ лимоннаго сока или уксуса.

452. Коростель.

Жарить, завернувъ въ виноградные листья и бумагу безъ шпика, потому что онъ жиренъ самъ по себѣ.

453. Каравайка.

Приготовляется такъ же, какъ фазанъ.

454. Перепелка.

Перепелка вкуснѣе въ концѣ лѣта; всего лучше ее жарить на вертелѣ, не давая лежать. Ощипать, выпотрошить, опалить, обернуть виноградными листьями, сверху обвязать шпикомъ, жарить, дать подрумяниться. Подавать съ поджареннымъ хлѣбомъ, на который стекъ ихъ сокъ. Холодные остатки можно подавать, какъ сальми №№ 176, 177, 178.

455. Перепелки, жареныя на рѣшеткѣ.

Выпотрошить, опалить, надрѣзать спинки, положить въ кастрюлю; прибавить прованскаго масла, лавроваго листа, соли, перцу; покрыть кусочками шпика; поджарить въ горячей золѣ; когда онѣ почти готовы, посыпать сухарями и жарить на рѣшеткѣ; въ кастрюлю налить бульону, отскоблить все, что пристало къ ней, снять жиръ, процѣдить и подавать съ перепелами.

456. Пилавъ изъ перепелокъ Провансаль.

Выпотрошить, опалить и обвязать 6—8 перепелокъ. Положить въ кастрюлю съ масломъ, прибавить пучекъ изъ петрушки, тмину, $^1/_2$ лавроваго листа, 2 маленькихъ луковки и нѣсколько ложекъ рубленаго сырого окорока; жарить 7—8 минутъ на сильномъ огнѣ. Налить въ кастрюлю 5 стакановъ бульону; дать прокипѣть 6 минутъ, прибавить 2 стакана рису; дать прокипѣть, прикрывъ крышкой; отставить на край плиты; черезъ 10 минутъ положить перепелокъ; варить еще 12 минутъ; вынуть пучекъ зелени и лукъ; выложить рисъ на блюдо и разложить перепелокъ вокругъ.

457. Перепелки по-охотницки.

Выпотрошить, опалить, поджарить, размѣшивая въ кастрюлѣ съ масломъ, съ $^1/_2$ лавроваго листа, рублеными петрушкой и лукомъ, солью, перцемъ; посыпать мукой, облить бульономъ на половину съ бѣлымъ виномъ; тушить до готовности; вынуть перепелокъ, уварить соусъ и подавать.

Изъ перепелокъ можно приготовлять всѣ кушанья, которыя приготовляются изъ молодыхъ куропатокъ, но всего болѣе онѣ сохраняютъ вкусъ, когда жарятся на вертелѣ.

458. Полевой жаворонокъ.

Жарить на вертелѣ, обложить шпикомъ, не потрошить, только удалить зобъ; подавать съ поджареннымъ хлѣбомъ, на который стекалъ ихъ сокъ. Можно подавать, какъ сальми, Матлотъ, поджаренными въ кастрюлѣ съ шпикомъ, но въ этомъ случаѣ потрошить.

459. Дрозды.

Дроздъ вкуснѣе осенью; жарить ихъ на вертелѣ, ощипать, не потрошить, выдавить зобъ, сдѣлавъ маленькій прорѣзъ подъ лапкой. Обернуть въ виноградные листья, подавать съ поджареннымъ хлѣбомъ, на который стекалъ ихъ сокъ. Приготовляютъ ихъ такъ же, какъ бекасовъ и перепеловъ.

460. Голуби жареные.

Голуби изъ садка вкуснѣе голубей съ голубятника; для кушанья предпочитаются молодые, сошедшіе только что изъ гнѣзда. Молодымъ голубямъ не надо давать вылеживаться. Ихъ потрошатъ, обвязываютъ лапки и крылья, покрываютъ шпикомъ, положивъ нѣсколько виноградныхъ листьевъ подъ шпикъ. Жарить на вертелѣ, поливая ихъ сокомъ. Выложить на блюдо, подавать. Жарить около $^1/_2$ часа.

461. Голуби съ горошкомъ.

Поджарить голубя въ кастрюлѣ съ нарѣзаннымъ кусочками шпикомъ и съ кусками масла величиной съ яйцо; когда подрумянится, вынуть изъ кастрюли голубя и шпикъ. Въ оставшееся масло положить ложку муки и поджарить, налить туда же половину стакана бульона или воды, положить опять шпикъ, 2—4 стакана горошку, пучекъ петрушки, 5—6 бѣлыхъ луковокъ; когда горошекъ почти разварится,—положить голубя; варить до готовности и подавать.

462. Голуби, жареные на рѣшеткѣ.

Выпотрошить и опалить 3-хъ голубей, печенки оставить, подвязать лапки. Положить въ кастрюлю кусокъ масла величиною съ яйцо, 2 щепотки муки, зелени петрушки, цѣлыхъ и рубленыхъ луковокъ, рубленой моркови, пастернаку, зубокъ чесноку, 3 головки гвоздики, лавровый листъ, тмину; налить стаканъ молока,

дать прокипѣть, отставить на легкій огонь, положить голубей и тушить около часу; вынуть голубей, откинуть на рѣшето, дать стечь. Снять жиръ съ соуса, густо облить имъ голубей и пастернакъ; положить на рѣшетку, жарить, обливая жиромъ, снятымъ съ соуса. Подавать съ соусомъ Ремуладъ № 155 въ соусникѣ.

463. Голуби Краподинъ.

Надрѣзать спину, придавить, стараясь не изломать кости; обложить рублеными петрушкой и лукомъ, смѣшанными съ провансскимъ масломъ, солью и перцемъ, стараясь, чтобы этой смѣси пристало какъ можно болѣе; посыпать сухарями, положить на рѣшетку, жарить на очень легкомъ огнѣ; когда хорошо подрумянится, подавать съ соусомъ изъ рубленыхъ шарлотокъ, поджаренныхъ въ маслѣ съ солью и перцемъ; прибавить немного уксусу; можно подавать также съ Татарскимъ соусомъ № 157.

464. Голуби фаршированные.

Разрубить спинки, но не придавливать; вынуть печенки и изрубить ихъ со шпикомъ, петрушкой и лукомъ; прибавить печенокъ отъ другихъ птицъ и, смотря по количеству,—шпику; если другихъ печенокъ не имѣется, то прибавить мясо сосисекъ, хлѣбнаго мякиша, намоченнаго въ молокѣ, 2 желтка, перцу, пряностей; хорошо все размѣшать, начинить этимъ голубей и густо обмазать взбитыми бѣлками; положить на обмазанную масломъ сковороду, поставить въ шкафъ, жарить $1/2$ часа на легкомъ огнѣ. Передъ отпускомъ прибавить въ соусъ лимоннаго сока, облить голубей.

465. Голуби въ папильоткахъ.

Тушить на легкомъ огнѣ съ рубленымъ шпикомъ, масломъ, солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ; когда проварятся до половины готовности, прибавить рубленыхъ: петрушки и луку, шампиньоновъ, шарлотку. Вынуть голубей, остудить, разрѣзать пополамъ, обложить ихъ приправой, въ которой тушились, обернуть въ промасленную бумагу и жарить на рѣшеткѣ $1/2$ часа на легкомъ огнѣ.

466. Голуби тушеные.

Одного или двухъ голубей убрать, какъ показано въ рис. №№ 44, 45, поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ, шпикомъ, нарѣзан-

нымъ кусочками и 6—8 маленькими луковками; когда все это хорошо подрумянится, вынуть; въ эту же кастрюлю влить немного воды, чтобы собрать распустившіеся масло и шпикъ, которые вылить въ отдѣльную чашку. Въ той же кастрюлѣ поджарить муку со свѣжимъ масломъ, размѣшать съ 1—2 стаканами бульона или воды и по желанію нѣсколькими ложками бѣлаго вина; положить туда голубей съ пучкомъ петрушки, шампиньонами, перцемъ; тушить около одного часа. По желанію можно за 10 минутъ до отпуска прибавить кнель изъ фарша № 112 и оливокъ и разложить поджаренный хлѣбъ вокругъ.

467. Шартрезъ изъ голубей.

Смотри шартрезъ № 438.

468. Голуби а ля Ламберъ.

Приготовлять, какъ фрикасе № 420.

469. Голуби въ тѣстѣ.

Разрѣзать голубей на 4 части каждаго, тушить въ кастрюлѣ съ лукомъ, морковью, пучкомъ овощей, небольшимъ количествомъ бульона, солью и перцемъ; вынуть, дать остыть. Обмазать тѣстомъ или, смазавъ взбитымъ яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ и поджарить въ растопленномъ маслѣ, давъ подрумяниться. Подавать съ жареной петрушкой. Голубей можно приготовлять тушеными въ кастрюлѣ; подавать съ соусомъ Равиготъ № 160, съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 189 и разными рагу.

470. Дикія утки, чирки и водяная курочка.

Дикую утку гастрономы предпочитаютъ домашней, потому что первая имѣетъ болѣе пикантный вкусъ; но и домашняя хорошо кормленая утка не лишена достоинства.

471. Утка и утята на вертелѣ.

Ощипать, выпотрошить, положить внутрь соли и для аромата 2 листа шалфея. Можно нафаршировать сосисками или жареными каштанами. Жарить $^1/_2$ или $^3/_4$ часа.

472. Утка Сальми.

Съ сальми подаютъ жареныхъ на вертелѣ утокъ, прибавляя приправы, какъ сказано въ №№ 176, 177, 178.

473. Утята съ горошкомъ.

Поджарить въ кастрюлѣ со шпикомъ, нарѣзаннымъ кусочками, и небольшимъ количествомъ масла; дать подрумяниться; вынуть утятъ и шпикъ, въ оставшемся маслѣ поджарить щепотку муки, налить бульону, положить утятъ съ 4-мя стаканами горошка, пучкомъ овощей, небольшимъ количествомъ перцу; тушить до готовности на легкомъ огнѣ; снять жиръ.

474. Утка съ рѣпой.

Поджарить маленькія рѣпки въ кастрюлѣ съ масломъ и небольшимъ количествомъ сахару; вынуть ихъ; поджарить въ той же кастрюлѣ утку; вынуть ее; поджарить муку въ свѣжемъ маслѣ, налить бульону, положить утку съ пучкомъ овощей, солью, перцемъ; прибавить туда же рѣпки; тушить до готовности; снять жиръ, подавать.

475. Утка съ оливками.

Поджарить и хорошо подрумянить въ кастрюлѣ утку съ масломъ и шпикомъ; въ другой кастрюлѣ поджарить луку въ маслѣ, налить кипятку, положить перцу, соли, пучекъ овощей и утку; тушить. Оливки прокипятить на сильномъ огнѣ, вынувъ косточки, положить ихъ за 5 минутъ до отпуска въ соусъ, въ которомъ тушится утка; выложить утку на блюдо и разложить оливки вокругъ.

476. Утка тушеная.

Приготовлять въ кастрюлѣ, какъ тушеную индѣйку № 531. Подавать холодную съ застывшимъ соусомъ изъ-подъ нея.

477. Утка съ пюре изъ овощей.

Тушить въ кастрюлѣ; соусъ процѣдить и смѣшать съ какимъ-либо пюре изъ овощей.

478. Утка а ля Дулье.

Приготовляется, какъ кроликъ № 426.

479. Чирки.

Жарить на вертелѣ и подавать съ пикантнымъ соусомъ № 136. Остатки подавать съ сальми.

480. Водяная курочка.

Приготовлять такъ же, какъ чирковъ.

481. Дикій гусь.

Выбрать молодого, съ бѣлымъ жиромъ и тонкой кожей. Очень твердый клювъ и слишкомъ бѣлая кожа—признаки стараго гуся.

482. Индѣйка или гусь на вертелѣ.

Жарить дольше, чѣмъ другихъ птицъ; изъ нихъ вытекаетъ жиръ, очень полезный для хозяйства; жарить до 2-хъ часовъ. Можно начинить фаршемъ, какъ индѣйку.

483. Гусь сальми.

Приготовлять, какъ сказано сальми №№ 176, 177, 178.

484. Тушеный гусь.

Приготовляется, какъ тушеная индѣйка № 531. Снимать чаще жиръ, такъ какъ его очень много.

485. Гусь разнымъ манеромъ.

Взять жаренаго на вертелѣ гуся, разогрѣть его на рѣшеткѣ и подавать съ разными соусами, какъ напримѣръ Роберъ № 166, Равиготъ № 160, рагу изъ рѣпы, тоже съ пюре изъ горошка, чечевицы и проч. Остатки отъ жаренаго гуся можно тушить въ кастрюлѣ, если мясо очень твердо. Гусиныя ножки, оставшіяся отъ жаркого, облить гусинымъ жиромъ, обсыпать сухарями, слегка полить прованскимъ масломъ; подрумянить на рѣшеткѣ и подавать съ соусами: татарскимъ, Ремуладъ или съ маіонезомъ отдѣльно въ соусникѣ.

486. Гусиные потроха.

Приготовляются такъ же, какъ и индюшачьи.

487. Способъ сохранять мясо гуся въ теченіе 3-хъ мѣсяцевъ.

Зажарить гуся и въ первый день съѣсть только мясо съ остова; крылья и ножки отдѣлить, положить въ горшокъ и залить свинымъ саломъ, которое кипятить 10 минутъ съ тминомъ, лавровымъ листомъ и солью. Изъ горшка можно брать даже по одному куску, но постоянно заливая саломъ.

488. Способъ сохранять гусиныя ножки.

Выпотрошить нѣсколько гусей, опалить, положить внутрь каждому по 3 листа шалфея и соли; жарить ихъ на вертелѣ 1 часъ, собирать жиръ въ чистый противень, сливать по мѣрѣ того, какъ накопляется; отнюдь не поливать гусей во время жаренья. Снявъ съ вертела, сейчасъ же отрѣзать ножки и крылья такъ, чтобы остался одинъ остовъ; обрубить концы костей у ножекъ и крыльевъ и дать остыть. Слить весь гусиный жиръ въ кастрюлю, прибавить столько же топленаго свиного сала, кипятить 10 минутъ. Взять широкіе и высокіе глиняные горшки, чтобы можно было положить на дно двѣ гусиныя ножки рядомъ, посыпать ихъ солью и перцемъ, на каждую положить по лавровому листу, на нихъ положить 2 крыла, также обсыпать и обложить лавровымъ листомъ и т. д., хорошо уминая. Залить горячимъ саломъ, оставить стыть до другого дня. Необходимо, чтобы надъ послѣднимъ рядомъ сало было бы въ 2 пальца толщиною; обвязать горшки мокрымъ пергаментомъ, поставить въ сухое, холодное помѣщеніе. Мясо съ остова годится только для фрикасе.

ГЛАВА 18-я.

489. Домашняя птица.

Домашняя птица съ тонкой и бѣлой кожицей считается лучшей. Ощипать сейчасъ же, какъ зарѣзана, и выпотрошить, сдѣлавъ надрѣзъ подъ ножкой; еслибы случилось раздавить желчный пузырь, немедленно промыть внутренность горячей водой. Сломать и вдавить выдающуюся кость живота. Когда птица ощипана, ее слѣдуетъ слегка опалить. Надо опалить также лапы, чтобы снять съ нихъ грубую кожу. Съ сентября по февраль домашняя птица вкуснѣе; затѣмъ она дѣлается жесткой и мясо красноватаго цвѣта.

490. Соусъ бланкетъ изъ домашней птицы.

Остатки отъ жаркого домашней птицы нарѣзать очень маленькими ломтиками и приготовлять, какъ сказано въ № 129. Приготовленные такимъ способомъ остатки можно класть въ волованы и въ устрицы въ раковинахъ.

491. Остатки дом. птицы подъ соусомъ.

Смѣшать въ кастрюлѣ щепотку муки съ масломъ, рубленой петрушкой, лукомъ и шампиньонами; поставить на 5 минутъ на огонь и прибавить стаканъ бѣлаго вина; положить туда остатки отъ жареной дом. птицы; варить $^1/_4$ часа. Поджарить кусочки хлѣба, которые положить на блюдо; передъ отпускомъ прибавить въ соусъ по желанію 2 ложки прованскаго масла, разогрѣть, не давая кипѣть, вылить на поджаренный хлѣбъ и разложить куски жаркого.

492. Приготовленіе дом. птицы разнымъ манеромъ.

Разрѣзать цыпленка, или другую домашнюю птицу, мочить 2—3 часа въ прованскомъ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ или уксусомъ, солью, крупнымъ перцемъ, чеснокомъ, нарѣзаннымъ лукомъ, петрушкой; вынуть, дать стечь, вытереть, обсыпать мукой, обжарить въ растопленномъ маслѣ и подавать съ обжаренной петрушкой и какимъ угодно соусомъ. Остатки отъ жаркого можно запекать въ тѣстѣ, приготовлять крокетки, какъ телячьи № 283.

493. Галантиръ изъ дом. птицы.

Взять, напримѣръ, жирную индѣйку. Отдѣлить шейку, ножки и концы крыльевъ; ощипать, опалить. Надрѣзать спину съ хвоста до головы; вынуть кости, стараясь не повредить кожу; отдѣлить какъ можно лучше жилы на ножкахъ, снять филе, оставивъ его около кожи на палецъ толщиной. Приготовить фаршъ изъ $2^1/_2$ фун. телячьяго ссѣка, $1^1/_4$ фун. свиного сала, такого же количества мяса свѣжей свинины; мелко изрубить и истолочь, прибавивъ соли, перцу, пряностей. Нарѣзать длинными тонкими кусочками: мясо индѣйки, (если мало, прибавить телятины) ветчины, копченаго языка, мяса дичи, трюфелей, всего этого, сколько угодно. Разложить индѣйку, положить внутрь слой фаршу толщиною въ палецъ, потомъ слой нарѣзанныхъ кусковъ въ перемѣшку и т. д. Свернуть кожу, зашить, стараясь придать форму индѣйки, завернуть плотно въ салфетку и зашить ее. Положить въ кастрюлю, наливъ воды, или бульону, чтобы покрывало, прибавить моркови, луку, пучекъ овощей, головокъ гвоздики, 2 телячьихъ ножки и телячью булдышку, свиной кожи безъ сала и остатки костей отъ индѣйки. Варить 4 часа на сильномъ огнѣ. Дать на половину ос-

тыть, вынуть изъ кастрюли, слегка подавить, чтобы стекъ сокъ, и когда совершенно простынетъ, — развернуть. Чтобы оттянуть галантиръ, поступать такъ же, какъ сказано въ № 287.

494. Салатъ и маіонезъ изъ дом. птицы.

Разрѣзать на части остывшую вареную или жареную дом. птицу, положить въ каменную чашку съ каперсами, анчоусами, нарѣзанными корнишонами, латукомъ и рублеными: эстрагономъ, кервелемъ, лукомъ и крессомъ; заправить, какъ салатъ, и смѣшать; выложить на блюдо. Разложить по краямъ латукъ; украсить анчоусами, корнишонами, настурціями и облить оставшейся приправой. Можно облить сверху хорошимъ маіонезомъ.

495. Салатъ изъ домашней птицы другимъ манеромъ.

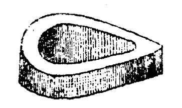
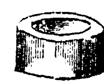
Выложить мясо на блюдо безъ приправы, перемѣшать съ латукомъ, крупными яйцами, нарѣзанною морковью, корнишонами, филе анчоусовъ, каперсами; приготовить соусъ Равиготъ холодный № 158 и облить.

496. Рисъ съ мясомъ домашней птицы.

Разварить $1\frac{1}{4}$ фунтъ рису въ крѣпкомъ бульонѣ, прибавить пучекъ овощей, соли, перцу. Облить масломъ сковородку, положить на нее слой рису, на него холодное фрикасе изъ цыпленка или Бланкетъ съ сокомъ изъ-подъ него; вверху покрыть слоемъ риса, поверхность котораго сгладить ножемъ. Поставить въ шкафъ на легкій огонь и подавать, осторожно выложивъ на блюдо.

497. Крустадъ изъ домашней птицы.

Нарѣзать 7 кусковъ хлѣбнаго мякиша, толщиною въ 3 пальца и формою, какъ куски круглаго пирога, заостренные съ одного конца и закругленные съ другого. Вырѣзать также кругъ, такой же толщины, чтобы положить его сверхъ пирога, какъ показано на рис. № 35. Въ каждомъ кускѣ надо вырѣзать середку, оставивъ дно и бока достаточно толстыми, чтобы сокъ не протекалъ. Вырѣзать изъ хлѣба къ каждому куску крышки; этотъ хлѣбъ надо хорошо поджарить и подрумянить въ растопленномъ маслѣ и наполнить пюре изъ мяса домашней птицы, пока хлѣбъ еще горячъ.

№ 35.

498. Пюре изъ домашней птицы.

Мелко изрубить мясо домашней птицы, истолочь въ ступкѣ, прибавивъ 2—3 ложки густой бешамели № 125. Когда хорошо истолчется, смѣшать съ соусомъ Бешамель и протереть; если пюре выйдетъ слишкомъ густо, развести немного кипячеными сливками. Это пюре подается съ поджареннымъ хлѣбомъ и яйцами въ крутую, съ рисомъ № 496 и въ крустадѣ. Если прибавить вмѣсто сливокъ бульону, то пюре не будетъ бѣлымъ.

Цыплята.

Жирный кормленый цыпленокъ предназначается на жаркое; признакъ хорошаго цыпленка — бѣлизна кожи и жиръ. Изъ цѣльнаго цыпленка приготовляютъ фрикасе.

499. Цыплята жареные.

Выпотрошить, опалить, обложить шпикомъ, обвязать, какъ показано на рис. № 49; надѣть на вертелъ, поливать сокомъ изъ-подъ него, смѣшаннымъ съ 3 ложками воды съ солью, или бульономъ; жарить отъ 30 до 50 минутъ. Подавать съ салатомъ. Если жарить 2 цыплятъ, то одного шпиковать, а другого обвязать шпикомъ. Цыплятъ жарить съ трюфелями, какъ индѣйку.

Со всякой птицы, жареной на вертелѣ, незадолго передъ отпускомъ надо снять шпикъ, чтобы дать подрумяниться.

500. Цыпленокъ въ своемъ соку.

Ощипать, выпотрошить, опалить, обвязать, какъ для вертела, обложить шпикомъ. Положить въ кастрюлю кусокъ масла величиною съ яйцо и цыпленка; дать поджариться и подрумяниться; посолить, посыпать перцемъ; покрыть крышкой, поставить на легкій огонь, жарить $1^1/_2$ часа; перевернуть одинъ разъ черезъ $^3/_4$ часа; выложить на блюдо, снять жиръ съ сока, прибавивъ немного бульона, и облить цыпленка. Приготовленнаго такимъ способомъ цыпленка можно фаршировать, какъ индѣйку.

501. Цыпленокъ съ трюфелями.

Приготовить цыпленка, какъ сказано выше; въ соусъ прибавить трюфелей; очистки же съ нихъ идутъ на фаршъ. Трюфеля придаютъ прекрасный вкусъ.

502. Фрикасе изъ цыпленка.

Изъ цыплятъ, содержимыхъ въ опрятныхъ птичникахъ, можно прямо приготовлять фрикасе. Если же цыплята содержались въ грязныхъ птичникахъ, то для уничтоженія въ нихъ запаха навоза слѣдуетъ вымачивать въ теплой водѣ $1/2$ часа или прокипятить; понятно, что, хотя этимъ и уничтожается дурной запахъ, но цыплята теряютъ отчасти свой особый вкусъ.

Выбрать цыпленка, скорѣе мясистаго, чѣмъ жирнаго, хорошенько выщипать, выпотрошить осторожно, не прорѣзавъ желчный пузырь, вытереть внутренность, опалить, не давая закоптѣть. Разрѣзать, отдѣлить ножки, крылышки осторожно, ничего не попортивъ; каждый изъ этихъ кусковъ раздѣлить пополамъ; разрубить спинку пополамъ; подрѣзать, обчистить и придать хорошую форму кускамъ. Для сохраненія бѣлаго цвѣта фрикасе, лучше не класть лапки, зобъ и печень. Если натереть куски цыпленка лимоннымъ сокомъ или винокаменной кислотой, то это способствуетъ сохраненію бѣлаго цвѣта. Положить въ кастрюлю кусокъ масла величиною съ яйцо съ 2—3 ложками муки, размѣшать хорошенько, налить $1^1/_2$ стакана горячей воды, посолить, посыпать бѣлымъ перцемъ, положить пучекъ петрушки, луку, головокъ гвоздики и затѣмъ куски цыпленка; все хорошо перемѣшать; прикрыть кускомъ толстой промасленной бумагой, придерживая бумагу крышкой кастрюли. Поставить на легкій огонь, варить около одного часу, время отъ времени помѣшивать. Заранѣе сварить 12 маленькихъ бѣлыхъ луковокъ и шампиньоновъ, выбравъ самыхъ бѣлыхъ. За $1/4$ часа до готовности фрикасе положить луковки съ шампиньонами въ кастрюлю съ фрикасе. Когда фрикасе готово, выложить куски цыпленка на блюдо пирамидой; снять жиръ съ соуса и вынуть пучекъ петрушки, лукъ и гвоздику; смѣшать въ чашкѣ 3 желтка съ лимоннымъ сокомъ или уксусомъ, прибавивъ немного воды, вылить понемному въ кипящій соусъ, оставшійся въ кастрюлѣ; если соусъ слишкомъ жидокъ, прибавить немного картофельной муки; если слишкомъ густъ, то кипятку. Кромѣ маленькихъ луковокъ и шампиньоновъ можно гарнировать печенками, гребешками и кнелью Годиво № 112. Облить все соусомъ; по желанію можно украсить раками и положить вокругъ блюда поджаренные кусочки хлѣба.

Чтобы красивѣе выложить куски, нужно самые лучшіе изъ нихъ положить наверхъ, сверху разложить гарниръ; облить все это соусомъ.

503. Фрикасе изъ цыпленка въ 20 минутъ.

Разрѣзаннаго на части цыпленка положить въ кастрюлю съ масломъ, поджарить до готовности; вынуть куски и въ ту же кастрюлю положить щепотку муки, шампиньоновъ, рубленой петрушки, шарлотокъ, соли и бѣлаго перцу; поставить на минуту на огонь, налить стаканъ бѣлаго вина; уварить этотъ соусъ на довольно сильномъ огнѣ; положить куски цыпленка, разогрѣть ихъ, не давая кипѣть; выложить на блюдо.

504. Остатки цыпленка въ тѣстѣ.

Куски, оставшіеся отъ фрикасе, облить соусомъ, обложить тѣстомъ и обжарить въ растопленномъ маслѣ.

505. Цыплячьи ножки въ папильоткахъ.

Остатки отъ жаренаго цыпленка, какъ ножки, крылышки, обернуть отдѣльно въ папильотки, приправить такъ же, какъ телячьи котлеты въ папильоткахъ № 275, только безъ шпика и шампиньоновъ.

506. Цыпленокъ съ татарскимъ соусомъ.

Взять не очень жирнаго цыпленка, отдѣлить шею и лапки; разрубить со стороны живота, распластать, придавивъ тупой стороной ножа; въ кастрюлю положить масла съ рублеными: петрушкой и лукомъ, соли и перцу; положить туда цыпленка, дать ему поджариться и подрумяниться. За $1/4$ часа до готовности обсыпать его сухарями, положить на рѣшетку, жарить на легкомъ огнѣ, переворачивать, чтобы подрумянился со всѣхъ сторонъ; подавать съ татарскимъ соусомъ № 157.

507. Цыпленокъ Соте.

Обмазать хорошенько сковороду масломъ, положить цыпленка, разрѣзаннаго, какъ для фрикасе; посыпать солью, перцемъ; жарить и дать хорошо подрумяниться; прибавить $1/2$ стакана бѣлаго вина и жарить еще $1/4$ часа. Прибавить густой соусъ изъ луку для гарнитуръ № 199 или соусъ итальянскій № 167.

508. Цыпленокъ съ эстрагономъ.

Изрубить 5—6 листовъ эстрагона, размѣшать съ масломъ, солью и перцемъ; вложить эту смѣсь внутрь цыпленка, зашить, обвязать и обложить шпикомъ. Положить въ кастрюлю, налить воды, чтобы покрывало до половины цыпленка, посолить; прибавить моркови, 2 большихъ луковицы, головку гвоздики, чуть-чуть тмину, маленькую вѣтку эстрагона безъ листьевъ; поставить на огонь; стараться, чтобы цыпленокъ былъ бѣлый. Взять немного соку изъ-подъ цыпленка, влить въ маленькую кастрюлю, подкрасить жженымъ сахаромъ, заправить картофельной мукой, разведенной немного водой. Снять съ цыпленка шпикъ и подавать съ этимъ соусомъ.

509. Матлотъ изъ цыпленка съ угрями.

Разрѣзать цыпленка, какъ для фрикасе; положить его въ кастрюлю съ кусочками шпика, съ большимъ количествомъ луковокъ; налить бульону, посолить; когда сварится, положить въ другую кастрюлю угря, нарѣзаннаго кусками съ $^1/_2$ бутылкой вина, пучкомъ овощей и налить туда бульонъ, въ которомъ варится цыпленокъ; поставить на огонь и уварить, чтобы осталось немного соуса; выложить на блюдо куски цыпленка и угря, луковки, хлѣбъ, поджаренный въ маслѣ, облить соусомъ; по желанію украсить раками.

510. Цыпленокъ съ оливками.

Приготовлять такъ же, какъ утку съ оливками № 475; можно цыпленка нарѣзать на куски; отъ этого онъ будетъ вкуснѣе, но цѣльнымъ—выглядитъ красивѣе.

511. Цыпленокъ съ раковымъ масломъ.

Выпотрошить, опалить, обвязать, варить такъ же, какъ цыпленка съ эстрагономъ, но не кладя эстрагону; когда сварится, взять сокъ изъ-подъ него и вылить въ маленькую кастрюлю, прибавивъ раковаго масла; заправить соусъ картофельной мукой и подавать съ цыпленкомъ.

512. Цыпленокъ, жареный на рѣшеткѣ или вертелѣ.

Выпотрошить, опалить, подвязать лапки внутрь, вымочить 2 часа въ прованскомъ маслѣ съ петрушкой, нарѣзаннымъ лукомъ,

гвоздикой, солью, перцемъ; обложить цыпленка шпикомъ и всей приправой, завернуть въ бумагу; жарить на очень легкомъ огнѣ на рѣшеткѣ или на вертелѣ; когда изжарится, снять бумагу, шпикъ, приправу и подавать съ соусомъ Равиготъ № 160.

513. Цыпленокъ Маренго.

5 ложекъ прованскаго масла подогрѣть на сковородкѣ съ высокими краями, прибавить растертый зубокъ чесноку, соли и перцу; разрѣзать цыпленка, какъ для фрикасе, положить на сковородку самые крупные куски и постепенно класть другіе, постоянно переворачивая вилкой, пока они не поджарятся и подрумянятся. Въ это время дать вскипѣть въ маленькой кастрюлѣ стакану бѣлаго вина съ мелко изрубленными: петрушкой, луковками, 2 шарлотками, $^1/_2$ зубка чесноку, шампиньонами, прибавивъ соли, перцу, соку № 117 и 2 ложки прованскаго масла, въ которомъ жарился цыпленокъ; выложить на блюдо, облить соусомъ, украсить яйцами съ поджареннымъ хлѣбомъ. Вмѣсто бѣлаго вина можно налить воды или бульону и соку съ одного лимона.

514. Цыпленокъ съ перцемъ.

Надрѣзать спинку цыпленка и распластать; облить немного прованскимъ масломъ, посыпать солью и перцемъ; жарить на рѣшеткѣ, подавать съ соусомъ индійскимъ съ кари № 154.

515. Цыпленокъ, шпикованный трюфелями.

Нарѣзать трюфелей въ формѣ гвоздя и, продѣлавъ въ филе цыпленка дырочки деревянной иглой, засунуть въ нихъ трюфеля по 5 съ каждой стороны; тушить цыпленка въ кастрюлѣ и подавать съ нарѣзанными трюфелями.

516. Крокеты изъ цыплятъ.

Остатки мяса отъ жаренаго цыпленка мелко нарѣзать; прибавить $^1/_3$ всего количества шампиньоновъ, поджаренныхъ въ маслѣ, и столько же рубленаго соленаго языка; смѣшать все вмѣстѣ и заправить густымъ соусомъ Бешамель № 125; дать остыть, раздѣлить на равныя кучки воличиною съ яйцо; посыпать столъ сухарями, выложить кучки и раскатать, придавъ форму груши. Обмазать ихъ взбитыми яйцами и обвалять въ сухаряхъ. Поджарить въ

фритюрѣ, дать хорошо подрумяниться; откинуть, дать стечь маслу и воткнуть въ каждую грушу вѣточку петрушки вмѣсто стебелька.

517. Пулярки и каплуны.

Какъ пулярки, такъ и каплуны должны быть нѣжны, хорошо кормлены и отъ 7 до 8 мѣсяцевъ. Если у каплуна шпора длинна и кожа красная, онъ не годится для жаркого. Пулярка тоже не годится на жаркое, когда гузно у нея красноватаго цвѣта и въ трещинахъ. Подаютъ ихъ жареными и приготовляютъ такъ же, какъ цыплятъ.

518. Пулярка съ трюфелями.

Приготовляется, какъ индѣйка № 530, только требуетъ меньше времени, чтобы пропитаться трюфелями.

519. Каплунъ паровой.

Нежирнаго каплуна лучше варить въ паровой кастрюлѣ такъ же, какъ говядину, положивъ щепотку крупной соли на брюхо каплуна и какихъ угодно овощей. Обвязать каплуна, какъ показано на рисункѣ № 49, и обложить шпикомъ; варить 1 или $1^1/_2$ часа съ небольшимъ количествомъ ветчины, моркови, лукомъ, двумя головками гвоздики, селлереемъ и солью; передъ отпускомъ развязать, подлить немного бульону, въ которомъ варился, и подавать съ какимъ угодно гарниромъ.

520. Каплунъ съ рисомъ.

Сварить, какъ сказано выше, подавать съ рисомъ, сваренным въ бульонѣ, смѣшаннымъ пополамъ съ отваромъ изъ-подъ каплуна. Для сохраненія бѣлизны употреблять тотъ же способъ, какъ для цыплятъ. Такимъ же способомъ можно варить молодыхъ пѣтуховъ, но болѣе продолжительное время; приготовляютъ также крѣпкій бульонъ, который идетъ на разные соуса и рагу.

521. Галантиръ изъ пулярки.

Опалить нежирную пулярку, надрѣзать кожу вдоль всей спины, вынуть кости; вывернуть ножки и изъ нихъ вынуть также кости; очистить отъ жилъ. Изрубить 72 золот. постной телятины или свинины и столько же свѣжаго свиного сала; смѣшать и истолочь. Посыпать фаршъ солью и пряностями; прибавить и смѣшать: 30

золот. свиного сала, нарѣзаннаго кусками, 30 золот. соленаго говяжьяго языка, 30 золот. нарѣзанныхъ сырыхъ трюфелей и 4 ложки очищенныхъ отъ скорлупы цѣльныхъ фисташекъ. Начинить пулярку этимъ фаршемъ, стянуть кожу, не сшивая, стараясь придать длинную, круглую форму; плотно завернуть въ салфетку, обвязать концы ея нѣсколько разъ вокругъ; варить въ бульонѣ. Откинуть на рѣшето, дать стечь; остудить, положивъ подъ прессъ. Нарѣзать ломтиками и подавать, обливъ желе или ланспикомъ.

522. Пулярка съ эстрагономъ.

Заготовить и обвязать пулярку; вложить внутрь кусокъ масла, растертаго съ щепоткой эстрагона; обвязать шпикомъ, положить въ кастрюлю, налить бульону, свареннаго въ паровой кастрюлѣ, не снимая съ него жира, до высоты пулярки. Варить $^3/_4$ часа Слить бульонъ, процѣдить, снять жиръ и приготовить изъ него соусъ Пулетъ № 145. Когда соусъ размѣшается до гладкости, прибавить 2 ложки нарѣзаннаго эстрагона, предварительно опущеннаго на секунду въ кипятокъ. Развязать пулярку, выложить на блюдо и облить соусомъ.

523. Вареная курица въ раковинахъ.

Мясо курицы, сваренной въ паровой кастрюлѣ, нарѣзать мелкими кусками; прибавить $^1/_3$ всего количества рубленыхъ шампиньоновъ, поджаренныхъ въ маслѣ, и нѣсколько ложекъ варенаго окорока или соленаго говяжьяго языка. Налить $^1/_2$ стакана свѣтлокоричневаго соуса № 130 въ кастрюлю; варить 6 минутъ, постоянно мѣшая и прибавляя понемногу нѣсколько ложекъ сырыхъ сливокъ. Когда соусъ погустѣетъ, положить туда нарѣзаннаго мяса, посыпать солью, перцемъ и заправить двумя желтками. Выложить это рагу въ раковины, сгладить поверхность, посыпать сухарями, облить слегка растопленнымъ масломъ и дать подрумяниться и подсохнуть въ шкафу 10—12 минутъ.

524. Курица съ лукомъ.

Обвязать, какъ указано на рис. № 49, положить въ кастрюлю, налить воды, чтобы покрывало, прибавить: соли, моркови, 3 большихъ луковицы, 2 головки гвоздики, лавровый листъ, немного тмину и шпику; варить 4—5 часовъ. Приготовить соусъ изъ луку

№ 200: когда лукъ уварится, прибавить кусокъ сахару величиною съ орѣхъ, налить немного бульону изъ-подъ курицы, заправить картофельной мукой: выложить курицу на блюдо и вокругъ положить лукъ.

525. Фрикасе изъ курицы.

Сваренную курицу можно подавать въ видѣ фрикасе, предварительно вымочивъ въ прованскомъ маслѣ съ овощами и пряностями.

526. Курица въ тѣстѣ.

Сваренную курицу вымочить, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, и, обложивъ тѣстомъ или обвалявъ въ сухаряхъ, жарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ, какъ цыплятъ.

527. Курица тушеная.

Старая, но жирная курица хороша на вкусъ, если ее тушить въ кастрюлѣ такъ же, какъ индѣйку № 531.

528. Индѣйки.

Предпочитаются молодыя, жирныя съ бѣлой и тонкой кожей и черными лапами. Самка нѣжнѣе самца.

529. Индѣйка, фаршированная ни вертелѣ.

Выпотрошить и обвязать, какъ цыпленка № 512; надѣть на вертелъ и жарить около $1^1/_2$ часа. Нафаршировать можно всякаго рода мясомъ, смѣшавъ его съ мясомъ сосисекъ, свареннымъ до половины готовности; по желанію можно положить жареныхъ каштановъ. Можно также приготовить фаршъ изъ шампиньоновъ, телячьей печени, шпику, петрушки, луковокъ; все это мелко изрубить и сварить до половины готовности. Къ индѣйкѣ подаютъ крессъ-саладъ.

530. Индѣйка съ трюфелями.

Взять очень свѣжую, жирную индѣйку, опалить, выпотрошить; если желчный пузырь лопнетъ, то вымыть хорошенько внутренность. Вымыть $4^3/_4$—5 фунтовъ трюфелей въ нѣсколькихъ водахъ, перетирая щеткой; снять кожицу, отобрать горсть похуже и изрубить; изрубить $1^1/_4$ фун. свиного сала и положить его вмѣстѣ съ изрубленными трюфелями и очистками отъ нихъ въ кастрюлю,

прибавить туда же и цѣльные трюфеля, посыпавъ солью, перцемъ, пряностями и лавровымъ листомъ; поставить на легкій огонь на $1/_4$ часа. Вынуть трюфеля и дать имъ остыть, постоянно размѣшивая. Нафаршировать индѣйку этимъ фаршемъ до шеи, зашить кожу; оставить такъ на 4—8 дней, смотря по времени года (лѣтомъ меньше). Обложить индѣйку шпикомъ, обернуть въ толстую промасленную бумагу, надѣть на вертелъ. Жарить около 2-хъ часовъ; когда готова, снять бумагу, дать подрумяниться 5 минутъ и подавать съ соусомъ Перигё, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: очень мелко изрубить немного трюфелей, дать имъ вскипѣть одну минуту съ сокомъ изъ-подъ индѣйки и подавать.

531. Индѣйка тушеная.

Взять старую индѣйку, нашпиковать толстыми кусками шпика, съ солью, перцемъ, рублеными: петрушкой, лукомъ, тминомъ; по желанію можно нафаршировать, какъ сказано въ предыдущемъ №: зашить и обвязать; положить въ кастрюлю, съ кусками шпика, половиной телячьей ноги или съ хорошей малосольной свиной кожей, чтобы придать соусу клейкость; туда же прибавить соли, перцу, луку, моркови, пучекъ овощей, гвоздики, тмину, лавроваго листа, зубокъ чесноку; налить 3 стакана бульону, 2 стакана бѣлаго вина или 2 ложки водки, покрыть кастрюлю крышкой, обернувъ ее мокрымъ полотенцемъ; поставить на легкій огонь и перевертывать индѣйку во время тушенія. Когда готова, снять съ огня; съ соуса снять жиръ и процѣдить; выложить индѣйку на блюдо и гарнировать зеленью, съ которой тушилась. Нужно тушить 5 часовъ. Приготовленную такимъ способомъ индѣйку лучше подавать холодной съ желе, приготовленнымъ изъ сока индѣйки и оттянутымъ, какъ сказано въ № 287.

532. Индюкъ въ своемъ соку.

Обвязать индюка, какъ показано на рис. № 49, предварительно опаливъ и выпотрошивъ; поджарить его въ маслѣ. Положить на дно кастрюли ломтики телятины, на нихъ индюка животомъ внизъ, покрыть кусками шпика, облить бульономъ, прибавить соли, перцу, пучекъ овощей; тушить на очень легкомъ огнѣ. Снять жиръ, процѣдить соусъ, облить индюка.

533. Потроха индѣйки, какъ фрикасе.

Приготовляются, какъ фрикасе изъ цыпленка № 502.

534. Потроха индюка Ошпо.

Поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ и шпикомъ: голову безъ глазъ и клюва, шею, послѣднiй суставъ крыльевъ, опаленныя и выскобленныя лапы, зобъ, печень; вынуть. Поджарить муку въ маслѣ, налить бульону или воды, опять положить потроха съ пучкомъ овощей; тушить $1^1/_2$ часа. Одну луковицу и 2 рѣпы поджарить въ маслѣ, положить въ кастрюлю съ потрохами, прибавивъ картофелю; тушить до готовности, снять жиръ, подавать.

535. Ножки индѣйки въ папильоткахъ.

Разрѣзать и приготовить, какъ цыплячьи ножки № 505.

536. Индюшата.

Жирныхъ индюшатъ обернуть шпикомъ и жарить на вертелѣ около одного часа; остатки можно подавать подъ разными соусами, какъ напр.: Бланкетъ № 129, Бешамель № 125. Ножки жарить на рѣшеткѣ и подавать съ соусомъ Роберъ № 165.

537. Индюшенокъ, фаршированный трефелями.

Жирнаго индюшенка опалить и выпотрошить; приготовить фаршъ изъ его печени, мяса сосисекъ, трюфелей, петрушки, луковокъ, соли, перцу, шпика; нафаршировать этимъ фаршемъ, зашить и надѣть на вертелъ.

538. Крокеты изъ индюшки съ картофелемъ.

Изрубить 60 золот. холодной жареной или вареной индюшки; положить въ кастрюлю, посыпать солью и перцемъ; смѣшать съ $^3/_4$ — 1 фунт. картофельнаго пюре № 782; прибавить 4 желтка и цѣлое яйцо, щепотку мускатнаго орѣха и горсть тертаго пармезана. Раздѣлить фаршъ на равныя части, посыпать столъ мукой, выложить фаршъ, скатать, придавъ круглую форму; обмазать взбитыми яйцами, обвалять въ сухаряхъ и обжарить въ фритюрѣ.

539. Крокеты изъ индюшки съ шампиньонами.

Остатки холодной жареной или вареной индѣйки мелко нарѣзать; прибавить $^1/_3$ всего количества рубленыхъ шампиньоновъ, поджаренныхъ въ маслѣ. Уварить до густоты одинъ стаканъ соуса Бешамель № 125, постоянно размѣшивая и прибавляя понемногу

нѣсколько ложекъ густого мясного сока или сырыхъ сливокъ. Когда соусъ погустѣетъ, положить туда нарѣзанное мясо, посыпать солью и перцемъ; дать остыть, скатать крокеты, обвалять въ сухаряхъ и обжарить въ фритюрѣ.

ГЛАВА 19-я.

Морскія рыбы.

Способъ варить рыбу вообще.

Вымыть рыбу, вычистить чрезъ жабры, стараясь не дѣлать другихъ прорѣзовъ; положить въ кастрюлю для рыбы; налить холодной воды, чтобы покрывало; прибавить, смотря по величинѣ рыбы, стаканъ или полстакана уксусу, соли, перцу, гвоздики, лавроваго листа, луку, нарѣзанной моркови, тмину, чесноку, петрушки. Дать кипѣть и варить до готовности; когда сварится, снять съ огня и оставить рыбу въ кастрюлѣ до отпуска. Въ томъ же бульонѣ, пока онъ не испортился, можно варить другую рыбу. Уксусъ можно замѣнить бѣлымъ виномъ, разбавляя его на половину водой. Рыбу подавать очень горячей.

Морскую рыбу можно варить въ соленой водѣ, чтобы сохранить ея натуральный вкусъ; это только пригодно для тѣхъ рыбъ, которыя имѣютъ свой особый вкусъ; но для рыбъ рѣчныхъ необходимъ вышеуказанный способъ.

Еще способъ варить рыбу.

Варить въ водѣ, разбавленной на половину молокомъ; прибавить немного соли и бѣлаго перцу; отъ этого рыба пріобрѣтаетъ плотность и бѣлизну; чтобы пополнить недостатокъ вкуса, надо подавать рыбу подъ разными соусами. Этотъ способъ пригоденъ только для морскихъ рыбъ. Вкусъ рыбъ дѣлается лучше, если оставить ихъ на полчаса или часъ въ кастрюлѣ послѣ того, какъ сварятся, отставивъ на край плиты, не давая кипѣть.

540. Лосось.

Свѣжесть узнается по блеску глазъ и краснотѣ жабръ.

Выпотрошить и вычистить внутренности черезъ жабры. Вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, осторожно снять чешую, обвязать

голову. Положить въ холодный рыбій отваръ (стр. 129), поставить на сильный огонь, дать вскипѣть и отставить на край плиты, чтобы перебирало 1 часъ или болѣе, смотря по вѣсу (напр. 10 фунт. варить болѣе). Если варить кусками, то времени требуется меньше. Рыбу подавать горячей. Къ лососинѣ подаютъ соуса отдѣльно, напр.: соусъ съ каперсами № 128, зеленый Маіонезъ № 156, соусъ изъ анчоусовъ № 162, Женевскій № 168. Если подавать рыбу цѣльной, то можно приготовить 2 разныхъ соуса; небольшіе куски или разогрѣтые остатки подавать съ какимъ угодно соусомъ. Куски рыбы, жареные на рѣшеткѣ, подавать съ соусомъ Метръ д'отель № 132; рыбу, нарѣзанную кусками, приготовляютъ въ папильоткахъ, какъ телячьи котлеты. Нарѣзанную тоненькими круглыми ломтиками и поджаренную въ маслѣ рыбу подаютъ съ Испанскимъ соусомъ № 167. Филе лосося кладутъ въ салатъ, какъ омара, и въ постные, горячіе и слоеные пироги.

541. Соленая лососина.

Вымочить такъ же, какъ соленую треску; подавать, какъ саладъ, или по голландски, или съ какимъ-либо пюре.

542. Копченаа лососина.

Нарѣзать мясо тонкими ломтиками, подогрѣть въ небольшомъ количествѣ прованскаго или коровьяго масла, откинуть, дать стечь и подавать съ соусомъ Метръ-д'отель № 132, прибавивъ лимоннаго сока. Подаютъ такъ же, какъ копченую селедку.

543. Форель.

То, что сказано объ лососинѣ, относится также къ морской форели; цвѣтъ мяса ея такой же, но отличается отъ лососины черными пятнами на бокахъ. Форель должна быть очень свѣжа, это узнается по глазамъ и по блестящей чешуѣ. Большія и среднія приготовляются такъ же, какъ лососина.

544. Рѣчная форель по женевски

Сварить отваръ (стр. 129). Поджарить въ кастрюлѣ въ маслѣ рубленыхъ: шампиньоновъ, петрушки и шарлотокъ; когда поджарятся, прибавить корку хлѣба, сваренную въ рыбьемъ отварѣ и протертую; разбавить рыбьимъ отваромъ и процѣдить сквозь сито.

Форель откинуть на рѣшето, дать стечь и подавать съ этимъ соусомъ.

545. Жареная форель.

Зажарить въ прованскомъ маслѣ, посыпать солью, выложить на блюдо и украсить ломтиками лимона. Жарить лучше маленькихъ, не болѣе $^1/_4$ фун. вѣсомъ.

546. Осетрина съ виномъ.

Отрѣзать небольшой кусокъ отъ половины рыбы; положить въ кастрюлю съ кусочками шпика и рублеными овощами; посолить, налить немного бульону и уварить его. Налить до половины высоты рыбы бѣлаго вина и бульону; кипятить 10 минутъ и отставить на край плиты; если рыба молодая, достаточно варить $^3/_4$ часа, если же старая то — $1^1/_2$ часа. Откинуть на рѣшето, дать стечь; снять кожу и держать горячей. Процѣдить отваръ изъ-подъ нея, заправить масломъ, растертымъ съ мукой; варить 10 минутъ. Положить тогда рыбу въ соусъ, поставить на легкій огонь, чтобы перебирало, на $^1/_4$ часа; выложить на блюдо, процѣдить соусъ, облить имъ рыбу, сверху посыпать каперсами и зеленой петрушкой.

547. Осетрина Фрикандо.

Вырѣзать кусокъ отъ половины рыбы; очистить кожу и нашпиковать, какъ Фрикандо. Положить въ плафонъ съ кусочками шпика и рублеными овощами; посолить, налить немного бульону, уварить его; налить бѣлаго вина и бульону до высоты рыбы; дать вскипѣть, отставить на край плиты и варить до готовности, накрывъ крышкой и положивъ на нее горячихъ угольевъ. Процѣдить отваръ изъ-подъ рыбы, снять жиръ, заправить картофельной мукой, разведенной въ водѣ. Выложить рыбу на блюдо и облить соусомъ. Осетрину можно приготовлять такъ же, какъ лососину.

548. Тонъ.

Рыба Средиземнаго моря присылается маринованной. Обыкновенно ее кладутъ въ саладъ; подается также въ раковинахъ съ петрушкой. Тамъ, гдѣ достаютъ ее свѣжей, приготовляютъ, какъ лососину. Мясо ее плотно и маслянисто; употребляется для холодныхъ пастетовъ.

549. Тюрбо.

Выпотрошить, вычистить, обмыть внутри; сдѣлать надрѣзъ на черной сторонѣ до половины спины; приподнять мясо и вынуть 3 сустава хребтовой кости, что придастъ болѣе гибкости и не дастъ рыбѣ развалиться. Укрѣпить голову, продѣвъ иголку съ ниткой между среднею костью и первымъ плавательнымъ перомъ. Вскипятить воду съ солью, 2 лавровыми листами, тминомъ, петрушкой и 6 — 10 рѣзаными луковицами; кипятить $^{1}/_{4}$ часа; процѣдить, дать остыть. Положить рыбу животомъ внизъ, предварительно натеревъ ее солью и лимоннымъ сокомъ; въ кастрюлю налить приготовленный отваръ такъ, чтобы покрывало рыбу; дать вскипѣть, отставить на край плиты, чтобы перебирало 1 часъ или болѣе, смотря по величинѣ рыбы. Лѣтомъ нужно кипятить на сильномъ огнѣ. Во время варки положить подъ крышку кастрюли салфетку или бумагу, чтобы рыба не почернѣла. Когда на ощупь рыба мягка,—значитъ она готова. За 5 минутъ до отпуска вынуть, дать стечь, положить на блюдо животомъ внизъ, обрѣзать кончикъ хвоста и усы, прикрыть петрушкой надрѣзы. Соусъ подавать отдѣльно, напр. соусъ изъ каперсовъ или какой-либо другой на прованскомъ маслѣ, или одинъ изъ соусовъ, съ которымъ подаютъ лососину. Остатки подаютъ разогрѣтыми. Эту рыбу можно варить иначе: въ водѣ съ фунтомъ соли и 4-мя стаканами молока безъ лимона. Если рыба не совсѣмъ свѣжа, то положить ее въ соленый кипятокъ, поставить на легкій огонь, чтобы перебирало около одного часа.

550. Тюрбо съ соусомъ Беарнезъ.

Снять филе съ небольшого тюрбо, раздѣлить въ длину на 4 части; мариновать 1 часъ въ прованскомъ маслѣ съ солью, рубленымъ лукомъ и зеленой петрушкой. Откинуть, дать стечь; обмазать взбитыми яйцами и обсыпать сухарями; смочить слегка съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ и жарить на рѣшеткѣ, переворачивая, 25 минутъ. Выложить на блюдо съ нарѣзанными ломтиками лимона; подать отдѣльно соусъ Беарнезъ № 151.

551. Тюрбо со сливками.

Приготовить соусъ изъ 10 золот. масла, такого же количества муки и 2 стакановъ молока; варить $^{1}/_{4}$ часа, процѣдить, уварить

и прибавить немного сливокъ. Кусокъ холоднаго вареная тюрбо разогрѣть въ отварѣ изъ-подъ нея, не давая кипѣть, откинуть, дать стечь; вынуть кости, нарѣзать и класть горкой на металлическое блюдо слоями, заливая каждый слой очень густымъ соусомъ Бешамель № 125, послѣдній слой, залитый бешамелью, полить растопленнымъ масломъ, обсыпать сухарями, поставить въ шкафъ и дать поджариться и подсохнуть.

552. Тюрбо съ виномъ.

Вымыть, вычистить маленькаго тюрбо, отрѣзать голову, раздѣлить пополамъ въ длину и нарѣзать небольшими кусками. Обмазать масломъ кастрюлю съ низкими краями, положить въ нее куски рыбы безъ головы; посыпать солью, перцемъ и налить бѣлаго вина до высоты рыбы; прибавить немного очистковъ свѣжихъ шампиньоновъ или отмоченныхъ сушеныхъ; накрыть крышкой и варить на сильномъ огнѣ. Когда вино уварится до половины, рыба должна быть готова; откинуть, дать стечь; выложить на блюдо. Заправить отваръ изъ-подъ рыбы масломъ, растертымъ съ мукой; черезъ 5 минутъ заправить 3 — 4 желтками; передъ отпускомъ прибавить лимоннаго сока, масла маленькими кусочками и щепотку зеленой петрушки. Облить рыбу соусомъ и подавать.

553. Скатъ.

Выпотрошить, отрѣзать голову и хвостъ, вынуть желчный пузырь, выскоблить и вымыть въ нѣсколькихъ водахъ; положить въ кастрюлю, налить холодной воды, чтобы покрывало, прибавить тмину, лавроваго листа, луку, моркови, зеленой петрушки, перцу, гвоздики, соли и полстакана уксусу, покрыть крышкой; дать кипѣть нѣсколько минутъ, отставить на край плиты. Передъ отпускомъ вынуть изъ воды, снять черную кожу, откинуть, дать стечь, выложить на блюдо и подавать съ однимъ изъ слѣдующихъ соусовъ:

а) Бѣлый соусъ съ каперсами № 128.

б) Масляный соусъ: распустить свѣжаго масла на блюдѣ, на которомъ подавать рыбу; прибавить соли, перцу и немного уксусу; положить рыбу и подавать горячей.

в) Соусъ Метръ-д'отель № 132.

г) Соусъ съ рубленымъ лукомъ: къ свѣтло-коричневому соусу

№ 130 прибавить рубленыхъ шарлотокъ, каперсовъ, петрушки и анчоусоваго масла.

д) Пикантный соусъ № 36.

е) Соусъ черное масло № 135.

554. Жареный скатъ.

Сварить, какъ сказано выше; разрѣзать на куски; мариновать въ уксусѣ съ солью и зеленой петрушкой; вынуть, дать стечь, выложивъ на салфетку; обсыпать мукой каждый кусокъ, поджарить въ фритюрѣ, дать хорошо подрумяниться; подавать съ жареной петрушкой или съ соусомъ пикантнымъ № 136 или Итальянскимъ № 167.

555. Свѣжая треска.

Варить въ отварѣ (стр. 129); картофель сварить отдѣльно въ томъ же отварѣ; выложить треску на блюдо, обложить картофелемъ и зеленой петрушкой; подать голландскій соусъ отдѣльно. Остатки подаются такъ же, какъ тюрбо.

556, Лабарданъ (соленая треска).

Выбирать съ бѣлымъ мясомъ, черной кожей, и большимъ животомъ. Вымачивать въ водѣ 3 дня, перемѣняя воду утромъ и вечеромъ. Варить, положивъ въ холодную воду; когда закипитъ, сдвинуть съ огня, снять накипь; покрыть и оставить стоять $^{1}/_{4}$ часа; вынуть изъ воды, дать стечь и подавать подъ соусомъ голландскимъ, или пикантнымъ.

557. Лабарданъ Метръ-д'отель.

Сварить рыбу, какъ сказано выше, и положить на блюдо; растереть кусокъ масла съ рублеными: петрушкой, луковками, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ и ложкой уксуса; прибавить крупнаго перца; положить на блюдо, поставить на огонь, подогрѣть, размѣшать и подавать.

558. Лабарданъ съ картофелемъ.

Сварить, какъ сказано выше, и обложить картофелемъ, свареннымъ въ водѣ съ солью.

559. Лабарданъ съ соусомъ Бешамель.

Сварить, какъ сказано выше, разрѣзать на куски и поставить на 5 минутъ на огонь, обливъ соусомъ Бешамель № 125.

560. Лабарданъ съ сыромъ.

Сварить, какъ сказано выше съ соусомъ Бешамель, прибавивъ къ нему тертаго швейцарскаго сыра или пармезану; выложить рыбу на блюдо и посыпать сыромъ пополамъ съ сухарями; полить масломъ и дать подрумяниться, поставивъ въ шкафъ или положивъ горячихъ углей на крышку блюда.

561. Лабарданъ въ сухаряхъ.

Сварить, какъ сказано выше, снять мясо, положить на сковороду, поставить на огонь съ соусомъ Бешамель; размѣшивать и прибавить кусокъ масла, мелко нарубленной петрушки, шампиньоновъ, перцу и мускатнаго орѣха; обмазать масломъ и посыпать тертымъ хлѣбомъ блюдо, которое ставится на огонь, выложить на него лабарданъ пирамидой, обложить кругомъ гренками, смазавъ ихъ взбитымъ яйцомъ; посыпать рыбу сверху тертымъ хлѣбомъ, полить растопленнымъ масломъ, дать хорошо подрумяниться, поставивъ на легкій огонь и положивъ на крышку горячихъ углей.

562. Лабарданъ съ соусомъ изъ каперсовъ.

Варить рыбу, какъ сказано выше, выложить горячею на блюдо и облить бѣлымъ соусомъ съ каперсами № 128 и толчеными анчоусами. Можно подать также съ соусомъ черное масло № 135.

563. Сушеный Лабарданъ.

Нарѣзать кусками, вымачивать 24 часа въ водѣ, перемѣняя ее нѣсколько разъ. Варить и приготовлять такъ же, какъ и свѣжаго. Подавать съ соусомъ Провансаль № 171.

564. Морской угорь.

Нарѣзать кусками, дать прокипѣть въ отварѣ (стр. 129), отставить на край плиты, чтобы перебирало 20 минутъ. Куски поджарить на рѣшеткѣ и подавать съ однимъ изъ соусовъ: Метръ-д'отель № 132, Татарскимъ № 157, съ каперсами № 128 или рублеными корнишонами. Подавать также съ соусомъ Матлотъ № 201 или Пулетъ № 145.

565 Макрель свѣжая а-ля-Метръ-д'отель.

Выпотрошить и сухо вытереть; надрѣзать спину, жарить на рѣшеткѣ; положить на блюдо масла, растертаго съ петрушкой,

солью и перцемъ; выложить рыбу, подогрѣть слегка блюдо и подавать, прибавивъ лимоннаго сока или уксуса. Для того, чтобы макрель во время жаренья не развалилась, обертывать ее толстой промасленной бумагой. Вообще, когда жарятъ рыбу на рѣшеткѣ, слѣдуетъ прежде нагрѣть рѣшетку, а потомъ уже класть на нее рыбу. Для рыбы нужно имѣть отдѣльную рѣшетку.

566. Макрель съ черным масломъ.

Жарить, какъ сказано выше, выложить на блюдо; распустить на сковородѣ кусокъ масла, дать сильно нагрѣться; положить петрушки, поджарить ее и вылить съ масломъ на рыбу; въ ту же сковородку налить ложку уксусу съ солью и перцемъ, подогрѣть и вылить на блюдо; подавать горячимъ.

567. Макрель съ прованскимъ масломъ.

Зажарить на рѣшеткѣ и подавать холодною съ прованскимъ масломъ и уксусомъ. Макрель съ соусами Томатъ № 141, Татарскимъ № 157, Маіонезъ № 156 приготовляется, какъ селедки. Филе макрели приготовляется, какъ мерланъ. Макрель подается также съ Англійскимъ соусомъ изъ смородины № 163.

568. Филе макрели.

Снять филе съ кости, счистить кожу, разрѣзать пополамъ, поджарить въ маслѣ на сковородкѣ, посыпать солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ; полить лимоннымъ сокомъ; когда поджарится съ одной стороны, осторожно перевернуть и поджарить другую сторону. Подавать съ соусами: Равиготъ № 158, Итальянскимъ № 167, Томатъ № 141 и Татарскимъ № 157.

569. Филе макрели въ папильоткахъ.

Заготовить, какъ сказано въ предыдущемъ №; обложить филе масломъ, растертымъ съ рублеными: петрушкой, луковками, шампиньонами; посыпать солью и перцемъ, обернуть въ промасленную бумагу, поджарить на рѣшеткѣ и подавать горячимъ.

570. Макрель по-Бретонски.

Разрѣзать вдоль спины, посолить, посыпать перцемъ и мукой. Взять овальное металлическое блюдо, положить кусокъ масла, поставить на огонь, дать маслу подрумяниться; положить рыбу кожей внизъ, поджарить на сильномъ огнѣ съ одной стороны и пере-

вернуть; отставить на край плиты, чтобы перебирало $1/4$ часа. Не давать рыбѣ подгорать. Прибавить лимоннаго сока и подавать.

571. Рыбы по-Бретонски вообще.

Мерланъ, соль и селедки по-Бретонски приготовляются такъ же, какъ макрель, только съ селедокъ сдираютъ кожу и отрѣзываютъ голову.

572. Макрель съ масломъ.

Посыпать солью, перцемъ; завернуть въ промасленную бумагу и жарить на рѣшеткѣ; подавать съ масломъ, растертымъ съ солью и перцемъ; облить лимоннымъ сокомъ.

573. Соленая макрель.

Приготовляется, какъ соленая селедка.

574. Селедка свѣжая съ бѣлымъ соусомъ.

Выпотрошить, снять кожу и вычистить; посыпать слегка солью, положить на рѣшетку, предварительно нагрѣтую; когда прожарится, подавать съ бѣлымъ соусомъ № 128, прибавивъ каперсовъ.

575. Свѣжая селедка Метръ-д'отель.

Зажарить на рѣшеткѣ, разрѣзать въ длину, выложить на блюдо, намазать внутреннюю сторону масломъ, растертымъ съ петрушкой, солью и перцемъ; поставить блюдо на легкій огонь, облить лимоннымъ сокомъ или уксусомъ; подать горячимъ.

576. Свѣжая селедка съ горчицей.

Зажарить на рѣшеткѣ; выложить на блюдо, подать съ бѣлымъ соусомъ № 128 или свѣтло-коричневымъ № 130, прибавивъ къ нимъ горчицы. Также можно подавать съ соусомъ Томатъ № 141.

577. Свѣжая селедка съ Татарскимъ соусомъ.

Снять филе, вымочить въ прованскомъ маслѣ, обвалять въ сухаряхъ, зажарить на рѣшеткѣ; подавать съ Татарскимъ соусомъ №157.

578. Свѣжая селедка съ Маіонезомъ.

Заготовить филе, какъ сказано выше, но не обваливать въ сухаряхъ; зажарить на рѣшеткѣ; подавать съ холоднымъ Маіонезомъ № 156.

579. Свѣжая жареная селедка.

Выпотрошить, очистить кожу, отрѣзать голову, обсыпать мукой, положить въ фритюру, поджарить и подавать, обсыпавъ солью и жареной петрушкой.

580. Свѣжая селедка, жареная на сковородѣ.

Приготовлять, какъ мерлановъ, отрѣзать голову.

581. Свѣжая селедка съ чернымъ масломъ.

Зажарить и приготовлять, какъ ската № 553.

582. Селедки соленыя и маринованныя.

Соленыя. Вымачивать 12 часовъ, вычистить, снять кожу, зажарить, подать съ винигретомъ, салатомъ или съ какимъ-либо пюре.

Маринованныя. Приготовляются только въ Голландіи.

583. Селедки копченыя.

Обыкновенно жарятъ на рѣшеткѣ и подаютъ съ прованскимъ масломъ или коровьимъ. Кладутъ въ салатъ и винигретъ.

584. Селедки копченыя въ коробкѣ.

Отрѣзать головы, положить въ каменную чашку, налить горячей воды, покрыть и оставить на 2 часа; вынуть, снять кожу, вынуть кость. Сдѣлать коробку изъ бумаги, положить на дно масло маленькими кусочками и рубленыхъ: петрушки, луковокъ, шампиньоновъ; на это положить филе селедокъ, посыпать ихъ перцемъ и тертымъ хлѣбомъ съ обѣихъ сторонъ и жарить, покрывъ бумагой.

585. Селедки копченыя въ сухаряхъ.

Положить въ чашку и поступать, какъ сказано выше; надрѣзать вдоль спины, отдѣлить голову, хвостъ, вынуть кости, опустить въ топленое масло или обвалять въ сухаряхъ, опять опустить въ масло и обвалять въ сухаряхъ, прибавить въ сухари мелко рубленыхъ: петрушки и луку. Жарить на рѣшеткѣ и подавать, поливъ прованскимъ масломъ.

586. Копченыя селедки маринованныя.

Облить горячей водой, какъ сказано выше; отдѣлить голову, вынуть кости, положить филе въ прованское масло, гдѣ они могутъ сохраняться 2 недѣли; подавать къ закускѣ или къ винигрету изъ вареной говядины. Можно также вымачивать въ холодной водѣ въ теченіе сутокъ.

Соль.

Всегда надо снимать кожу со спины, когда приходится варить или жарить; снимать также кожу съ живота, если не переворачивать во время жаренья.

587. Соль жареная.

Выпотрошить, снять кожу со спины, счистить чешую съ бѣлой кожи, вытереть, обсыпать мукой и положить въ очень горячее растопленное масло для того, чтобы рыба не была вялая; вынуть рыбу, положить на салфетку или пропускную бумагу, чтобы масло стекло; посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, подавать очень горячей на блюдѣ; по желанію можно обложить жареной петрушкой.

588. Соль жареная Кольберъ.

Очистить, какъ сказано въ предыдущемъ №; сдѣлать прорѣзъ вдоль спины со стороны черной кожи; обсыпать мукой и положить въ растопленное масло; вынуть, дать стечь маслу, отдѣлить кость и вмѣсто этой кости влить соусъ Метръ-д'отель № 132; подавать на горячемъ блюдѣ и посыпать слегка солью. Жареную такимъ способомъ соль можно подавать съ однимъ изъ соусовъ: Татарскимъ № 157 или Томатъ № 141; холодную подавать съ Маіонезомъ № 156, Беарнезъ № 151 или съ салатомъ, какъ лососину № 540.

Маринованные и потомъ жареные филе соли и другихъ рыбъ, если они жарены въ растопленномъ маслѣ или салѣ на манеръ карпа,—называются *Орли*.

589. Соль жареная о гратенъ.

Вычистить, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ; нарубить петрушки, луковокъ, шампиньоновъ, положить ихъ на блюдо, которое ставится на огонь, прибавить масла, соли, бѣлаго перцу и положить рыбу сверху; покрыть рыбу тѣми же овощами, масломъ и посыпать тертымъ хлѣбомъ; прибавить бѣлаго вина или немного водки и хорошаго свѣтлаго бульону; покрыть крышкой, поставить на огонь и положить на крышку горячихъ угольевъ, чтобы лучше поджарилось и даже подсохло. Если не класть угольевъ на крышку, то соусъ будетъ жидокъ, и тогда рыбу можно подавать на блюдѣ съ этимъ соусомъ.

590. Соль Матлотъ по-Нормандски.

Вычистить, какъ сказано выше; въ рыбную кастрюлю положить на дно масла кусочками и на нихъ рыбу; прибавить нѣсколько

вѣточекъ петрушки, одну вѣтку тмину, нарѣзанную луковицу, стаканъ бѣлаго вина, столько же воды или бульону, соли, бѣлаго перцу, мускатнаго орѣха, 12 устрицъ, 12 ракушекъ; ракушки прежде опустить въ кипятокъ, открывъ и вынувъ изъ раковинъ; по желанію можно прибавить рѣзаныхъ трюфелей, такъ какъ это кушанье приготовляется въ родѣ маседуана. Покрыть кастрюлю, поставить на огонь; когда рыба почти готова, выложить ее на блюдо, которое ставится на огонь, положивъ на дно блюда кусочки масла; устрицы и ракушки разложить вокругъ рыбы; налить на блюдо нѣмецкій соусъ, приготовленный слѣдующимъ способомъ: поджарить съ масломъ на легкомъ огнѣ въ кастрюлѣ остатки отъ телятины или отъ окорока или свиного сала, не давая подрумяниться; прибавить $1/2$ ложки муки, размѣшать, налить немного бульону, положить луковицу, разрѣзанную морковь, бѣлаго перцу, мускатнаго орѣха, лавровый листъ и немного соли; когда мясо проварится, процѣдить и прибавить немного отвара изъ-подъ рыбы, заправить 2-мя желтками, чтобы соусъ былъ густой. Этимъ соусомъ облить рыбу, вокругъ которой разложить трюфеля, круглые кусочки хлѣба, вымоченные въ молокѣ и подсушенные, шампиньоны, поджаренные въ растопленномъ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ съ 6-ю пискарями и корюшкой, поджаренными въ сухаряхъ. Покрыть блюдо крышкой, поставить на легкій огонь, положивъ на крышку не очень горячихъ углей. Стараться, чтобы соусъ сохранилъ бѣлый цвѣтъ; подавать очень горячимъ.

591. Соль по-Нормандски на скорую руку.

Приготовить соль, какъ сказано въ № 589, не кладя шампиньоновъ, овощей и не посыпая сухарями, прибавить 11—20 ракушекъ, предварительно опущенныхъ въ кипятокъ и открытыхъ, и шляпокъ шампиньоновъ. Когда рыба почти сварится, слить соусъ, оставивъ шампиньоны и ракушки, которые разложить вокругъ рыбы. Облить все свѣтло-коричневымъ соусомъ № 130 и заправить 2 желтками; поставить на минуту на огонь и подавать горячимъ. Слитый съ рыбы соусъ можетъ идти на луковый супъ. Такимъ же способомъ можно приготовлять другихъ рыбъ, которыя имѣютъ плотное мясо, какъ напр. филе тюрбо, лососины. Большая соль приготовляется также, какъ карпъ Матлотъ № 670 или какъ макрель по-Бретонски.

592. Мерланъ жареный.

Выпотрошить, выскоблить, вытереть; оставить печень, молоки и икру; надрѣзать слегка въ 5—6 мѣстахъ съ каждой стороны; обсыпать мукой и жарить на сильномъ огнѣ въ растопленномъ маслѣ или салѣ, какъ соль.

593. Мерланъ въ сухаряхъ.

Приготовляется, какъ соль.

594. Мерланъ, жареный на рѣшеткѣ.

Слегка надрѣзать, какъ сказано выше, и вымочить въ провансскомъ маслѣ съ рублеными петрушкой, шарлоткой, солью, перцемъ; жарить на рѣшеткѣ на сильномъ огнѣ и поливать маринадомъ. Когда изжарится, подавать съ бѣлымъ соусомъ съ каперсами № 128.

595. Устрицы.

Открыть, отдѣлить отъ верхней раковины и прикрыть ею опять, чтобы сохранить совершенно свѣжими.

596. Устрицы въ раковинахъ.

Открыть 4 дюжины устрицъ, отдѣлить отъ раковины и дать вскипѣть одинъ разъ въ ихъ водѣ. Вынуть. Положить въ кастрюлю кусокъ масла, рубленыхъ шампиньоновъ, петрушки и шарлотокъ; поджарить, прибавить ложку муки, развести это сокомъ № 117, бульономъ и 1/2 стаканомъ бѣлаго вина; уварить этотъ соусъ и положить туда устрицы; въ каждую раковину положить по 4 устрицы съ соусомъ, обсыпать сухарями и полить немного масломъ; передъ отпускомъ положить на рѣшетку и держать надъ устрицами раскаленную лопатку. Лучше класть устрицы въ серебряныя или фаянсовыя раковины, которыя можно достать въ посудныхъ лавкахъ.

597. Ракушки по-флотски.

Выбрать, свѣжихъ, тяжелыхъ, средней величины; выскоблить и и вымыть въ нѣсколькихъ водахъ; для спокойствія положить ихъ въ воду на 5—6 часовъ, перемѣняя нѣсколько разъ; отъ этого онѣ дѣлаются безвредными и вкуснѣе. Хорошо вычищенныя ракушки положить въ кастрюлю, налить воды; на 16 стакановъ воды, одинъ стаканъ бѣлаго вина или ложку уксусу; прибавить нарѣзанной моркови, мелко изрубленныхъ: луку и петрушки, тмину, зубокъ чесноку, немного соли, перцу, 2 головки гвоздики и кусокъ масла

съ яйцо. Поставить на сильный огонь, прикрывъ кастрюлю крышкой для того, чтобы раковины открыть; размѣшивать постоянно; ракушки, которыя раскрылись,—готовы; постепенно вынимать раковины и маленькихъ крабовъ, которые могутъ тамъ находиться, но которые сами по себѣ безвредны. Когда всѣ ракушки раскроются, выложить на большое глубокое блюдо съ небольшимъ количествомъ овощей изъ-подъ нихъ. Остатокъ отвара годится для супа изъ лука.

598. Ракушки а-ля-Пулетъ.

Сварить, какъ сказано выше, не давать остыть, и отдѣльно приготовить соусъ, взявъ кусокъ масла, щепотку муки, немного отвара изъ-подъ ракушекъ, заправить по желанію желтками, вылить на ракушекъ и подавать. Можно также подавать, обливъ соусомъ Бешамель № 125. Ракушки служатъ гарниромъ къ рыбамъ.

599. Омары, лангусты и крабы.

Подогнуть и подвязать хвостъ къ туловищу у омаровъ и лангустовъ; варить на сильномъ огнѣ 15—30 минутъ въ рыбномъ отварѣ (стр. 129); остудить, откинуть, дать стечь, натереть прованскимъ или коровьимъ масломъ, чтобы придать цвѣтъ; отдѣлить лапки и сдѣлать разрѣзъ вдоль спины; подавать холодными на салфеткѣ, обложивъ вокругъ лапками. Отдѣльно подавать къ нимъ соусъ Ремуладъ № 155, растеревъ въ немъ 2 крутыхъ желтка. Лангустъ нѣжнѣе омара и содержитъ болѣе мяса. Выбирать самыхъ тяжелыхъ.

600. Салатъ изъ омаровъ или лангустовъ.

Изъ остатковъ выбрать мясо, нарѣзать кусочками; приготовить салатъ, прибавивъ латука, нарѣзанныхъ яицъ, каперсовъ, оливокъ, анчоусовыхъ филе, рубленыхъ корнишоновъ, кусочковъ застывшаго мясного желе. Заправить, какъ салатъ.

601. Омаръ Бордалёзъ.

Сварить омара въ отварѣ, въ которомъ варятъ раковъ, какъ сказано въ № 638; снять съ него скорлупу, разрѣзать поперекъ и раздѣлить на 8 кусковъ; отдѣлить лапы и положить ихъ въ кастрюлю съ бѣлымъ виномъ, прибавивъ зубокъ чесноку, пучекъ овощей, соли и перцу; покрыть кастрюлю, поставить на легкій огонь, чтобы перебирало 10 минутъ. Поджарить въ другой кастрюлѣ съ масломъ рубленыхъ: луку и шарлотокъ, прибавить ложку муки,

дать подрумяниться; вылить туда отваръ изъ-подъ лапокъ; варить 10 минутъ, постоянно мѣшая деревянной ложкой; прибавить 2 ложки соуса Томатъ № 141 и чуть-чуть кайенскаго перца; если соусъ слишкомъ густъ, то прибавить воды; положить въ этотъ соусъ куски омара и подогрѣть, не давая кипѣть; выложить на блюдо, облить соусомъ и подавать горячими.

602. Морской лещъ.

Морской лещъ походитъ на рѣчного, который въ свою очередь похожъ на карпа.

603. Морской лещъ съ щавелемъ.

Соскоблить чешую, вычистить, вымыть, обложить рублеными петрушкой и лукомъ, посыпать солью и перцемъ и завернуть въ промасленную бумагу; жарить на рѣшеткѣ и подавать съ пюре изъ щавеля или съ соусомъ Метръ-д'отель № 132. Можно варить въ рыбномъ отварѣ (стр. 129), не соскабливая чешую; подавать съ Голландскимъ соусомъ № 133 или соусомъ изъ каперсовъ № 128.

604. Корюшка.

Выпотрошить и соскоблить чешую, если рыба большая; мыть только въ томъ случаѣ, если рыба не чиста; хорошенько вытереть; положить въ молоко; передъ тѣмъ, какъ подавать, откинуть, дать стечь, обсыпать мукой и жарить на сковородѣ въ растопленномъ маслѣ на сильномъ огнѣ. Можно также обсыпать сухарями и потомъ жарить и подавать съ Итальянскимъ соусомъ № 167 или приготовить, какъ мерлановъ въ сухаряхъ.

605. Сардинки.

Маленькія рыбки, похожія на анчоусовъ. *Солеными* ихъ скоблятъ, моютъ и жарятъ на рѣшеткѣ; къ нимъ подаютъ соусъ изъ масла съ мукой, уксусомъ, небольшимъ количествомъ соли, перцу и воды; размѣшать хорошенько на огнѣ этотъ соусъ и облить сардинки. Ихъ можно также поджарить въ свѣжемъ маслѣ въ кастрюлѣ и сейчасъ же подавать. *Свѣжими* жарить въ растопленномъ маслѣ, слегка посоливъ; ихъ ставятъ на минуту на огонь и подаютъ съ масломъ.

606. Анчоусы.

Анчоусы—маленькія морскія рыбки, которыхъ солятъ. Хорошо вымывъ, разрѣзать вдоль спины и вынуть кость. Они служатъ для

салатовъ и соусовъ; ихъ также обваливаютъ въ тѣстѣ и жарятъ въ топленомъ маслѣ, предварительно вымочивъ. Свѣжими жарить въ топленомъ маслѣ.

607. Салатъ изъ анчоусовъ.

Вычистить анчоусы, оставить только филе; нарѣзать крутыя яйца, мелко изрубить кервель, эстрагонъ, лукъ и крессъ; все это смѣшать и заправить прованскимъ масломъ и уксусомъ.

ГЛАВА 20-ая.

Рѣчная рыба.

Рѣчная рыба вкуснѣе прудовой; мясо рѣчной рыбы довольно безвкусно и требуетъ разныхъ приправъ. Ихъ лучше варить въ рыбномъ отварѣ (стр. 129); когда приготовляется нѣсколько сортовъ рыбъ вмѣстѣ, то тѣ рыбы, мясо которыхъ нѣжнѣе, нужно класть позже.

608. Матлотъ Буржуазъ.

Матлотъ приготовляется изъ нѣсколькихъ сортовъ рыбъ, какъ напр. карпа, угря, налима, мелкихъ щукъ.

Вымыть, выскоблить, выпотрошить, нарѣзать кусками; положить въ кастрюлю пучекъ овощей, на него рыбу; налить пополамъ краснаго вина и соку № 117 или бульону; посыпать солью, перцемъ; поставить кастрюлю на сильный огонь; кипятить 20 минутъ; положить въ другую кастрюлю хорошій кусокъ масла, около 20 маленькихъ луковокъ; дать подрумяниться; прибавить 2 ложки муки, налить процѣженный отваръ изъ-подъ рыбы, нѣсколько шампиньоновъ, поджаренныхъ въ маслѣ съ уксусомъ или лимоннымъ сокомъ и небольшимъ количествомъ воды. Когда соусъ Матлотъ уварится до густоты и лукъ разварится, выложить рыбу на блюдо, облить этимъ соусомъ, обложить поджаренными кусочками хлѣба и украсить раками. Можно приготовить *проще*. Дать подрумяниться въ кастрюлѣ съ масломъ 12 луковкамъ, вынуть ихъ; положить въ ту же кастрюлю 2 ложки муки, пучекъ овощей; поджарить; налить краснаго вина и столько же воды или бульону, положить луковки, соли, перцу; варить $^1/_2$ часа; прибавить шампиньоновъ и куски угря; варить еще 10 минутъ; положить куски другихъ рыбъ, варить 5 минутъ и подавать.

609. Матлотъ по-флотски.

Вычистить рыбу, какъ сказано выше; положить въ кастрюлю куски рыбы съ пучкомъ овощей; налить краснаго вина, чтобы только покрывало рыбу; какъ только вино закипитъ, налить $^1/_2$ стакана крѣпкой водки; дать кипѣть $^1/_4$ часа; снять кастрюлю съ огня, выложить куски рыбы на блюдо, быстро заправить отваръ кускомъ масла, растертымъ съ мукой, прибавивъ туда шампиньоновъ и маленькихъ луковокъ, заранѣе поджаренныхъ въ маслѣ; вылить на рыбу, обложить поджареннымъ хлѣбомъ и раками.

610. Матлотъ Вьержъ.

Взять карпа, угря и щуку; выпотрошить, выскоблить, нарѣзать кусками, положить въ кастрюлю съ пучкомъ овощей, посыпать солью, перцемъ; налить $^2/_3$ бѣлаго вина и $^1/_3$ воды, положить кусокъ масла, дать прокипѣть и снять съ огня. Поджарить, размѣшивая, въ маслѣ луковки и шампиньоны, прибавить немного сахару, перцу, мускатнаго орѣха, 2—3 ложки муки; налить отвару изъ-подъ рыбы; когда соусъ будетъ готовъ, выложить рыбу на блюдо, заправить соусъ желтками, облить рыбу; разложить кругомъ луковки, шампиньоны, поджаренный хлѣбъ и раковъ.

Карпъ и лещъ.

Рѣчные вкуснѣе, такъ какъ не пахнутъ тиной. Большіе, съ золотымъ отливомъ считаются лучшими.

Способъ отнять у карповъ вкусъ тины.

Пойманнаго въ тинистой водѣ карпа пустить въ чистую воду дней на восемь, чтобы вкусъ тины исчезъ. Но можно избавиться отъ этого вкуса въ очень короткое время, заставивъ живого карпа проглотить стаканъ крѣпкаго уксуса; тогда на кожѣ рыбы выступаетъ испарина, которую соскоблить нѣсколько разъ ножемъ, снимая чешую. Мясо карпа такимъ образомъ дѣлается такъ же вкусно, какъ если бы онъ былъ пойманъ въ проточной водѣ. Можно проще вымочить его въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ въ водѣ съ ложкой уксуса.

611. Карпъ жареный.

Выскоблить, разрѣзать вдоль пополамъ, выпотрошить, вынуть молоки и икру; вымачивать 1—2 часа, наливъ 1/2 ложки уксусу и прибавивъ луку, тмину, лавроваго листа, петрушки, соли, перцу. Обвалять въ мукѣ, положить въ горячее растопленное масло или сало, поставить на огонь; когда рыба на половину поджарится, обвалять въ мукѣ молоки или икру и положить туда же; жарить до готовности и подавать, посыпавъ солью и жареной петрушкой.

612. Карпъ, жареный на рѣшеткѣ.

Вымачивать, какъ сказано выше, только вмѣсто уксуса налить прованскаго масла; поджарить на рѣшеткѣ и подавать съ пюре изъ щавеля или съ бѣлымъ соусомъ съ каперсами № 128.

613. Карпъ тушеный.

Приготовляется, какъ Матлотъ; по желанію можно прибавить передъ отпускомъ раковаго масла или кусокъ сахара величиною съ орѣхъ и кусокъ масла, растертаго съ мукой. Тушить рыбу цѣльной.

614. Карпъ Шамборъ.

Выскоблить, выпотрошить, вымыть; нафаршировать фаршемъ кнели № 113; завернуть въ салфетку, варить въ рыбномъ отварѣ (стр. 129); когда сварится—развернуть и подавать съ гарниромъ Финансьеръ № 195.

615. Карпъ Провансаль.

Разрѣзать на куски, положить въ кастрюлю съ прованскимъ масломъ, 2-мя стаканами вина, маленькимъ кускомъ масла, растертаго съ мукой, рублеными: петрушкой, лукомъ, шарлотками, чеснокомъ, шампиньонами, солью, перцемъ; уварить соусъ до густоты и подавать.

616. Окунь разварной.

Отрѣзать жабры и выпотрошить; варить въ рыбномъ оварѣ (стр. 129); когда сварится, соскоблить чешую, выложить на блюдо, подавать съ Татарскимъ № 157 или Голландскимъ № 134 соусами. Вообще приготовлять, какъ щуку. Чешуя снимается легко, когда окуня обдать кипяткомъ.

617. Линь съ овощами.

Очистить отъ тины, обливъ горячей водой: сейчасъ же вынуть: счистить чешую, начиная съ головы: выпотрошить, вымочить въ прованскомъ маслѣ съ рублеными: петрушкой, лукомъ, шарлоткой: прибавить тмину, лавроваго листа, соли, перцу: обложить рыбу всѣмъ маринадомъ, завернуть въ 2 листа промасленной бумаги, жарить на рѣшеткѣ; когда изжарится, выложить на блюдо, снявъ бумагу, тминъ и лавровый листъ; подавать, обливъ пикантнымъ соусомъ № 136 или бѣлымъ № 128. Приготовлять можно, какъ Матлотъ, тушенымъ, а ля Пулетъ, по Голландски, или какъ угрей. Можно жарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ.

Щ у к а.

Рѣчная щука серебристо-зеленоватаго цвѣта лучше прудовой, цвѣтъ щуки стоячихъ водъ—теменъ. Икра и молоки не употребляются въ пищу, такъ какъ они вредны.

618. Щука разварная.

Чешую не выскабливать; снять только жабры, хорошенько выпотрошить и варить въ рыбномъ отварѣ (стр. 129), подавать съ соусомъ изъ прованскаго масла и уксуса.

619. Щука на вертелѣ.

Соскоблить чешую и нашпиковать кусочками угря съ рублеными: лукомъ, петрушкой, солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ; обернуть рыбу въ промасленную бумагу, надѣть на вертелъ, поливать бѣлымъ виномъ и растопленнымъ масломъ. Когда щука изжарится—развернуть. Истолочь въ ступкѣ анчоусовъ и смѣшать съ соусомъ, которымъ поливать щуку, процѣдить; прибавить въ соусъ устрицъ или ракушекъ и проварить съ каперсами и перцемъ; заправить мукой, поджаренной въ маслѣ. Можно вмѣсто угря нашпиковать тонкимъ шпикомъ.

620. Маленькія щуки.

Жарить въ фритюрѣ, обсыпавъ мукой, какъ всякую другую рыбу.

621. Карпъ или щука Метръ-д'Отель

приготовляется, какъ макрель № 565.

622. Щука съ каперсами.

Сварить въ рыбномъ отварѣ (стр. 129); подавать съ бѣлымъ осусомъ съ каперсами № 128.

623. Колбаса изъ щуки.

Приготовить фаршъ изъ 72 зол. мяса щуки, 72 зол. хлѣбнаго фарша № 107 и 48 зол. масла: посыпать солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ. Раздѣлить этотъ фаршъ на части величиною съ яйцо; раскатать на посыпанномъ мукой столѣ круглыми, длинными свертками толщиною въ палецъ; затѣмъ раскатать съ обоихъ концовъ въ разныя стороны, чтобы вышла фигура S; нанизать на тонкую иглу отъ вертела, уложить на обмазанный масломъ плафонъ, налить кипятку, варить 7—8 минутъ; дать остыть; обмазать взбитыми яйцами, обвалять въ сухаряхъ и обжарить въ фритюрѣ.

624. Пупетонъ изъ щуки.

Приготовить фаршъ изъ $1^1/_4$ фун. сырого мяса щуки, 48 зол. хлѣбнаго мякиша, намоченнаго и выжатаго и проваренного 2 минуты въ небольшомъ количествѣ молока; прибавить 60 зол. масла, 4 желтка, соли и мускатнаго орѣха, протереть. Нарѣзать кусками въ 3—4 пальца длины филе рыбы соль; сварить, наливъ $^1/_2$ стакана бѣлаго вина и положивъ немного масла; откинуть, дать стечь. Заправить этотъ отваръ масломъ, растертымъ съ мукой такъ, чтобы вышелъ довольно густой соусъ; варить 3—4 минуты, постоянно мѣшая. Прибавить тогда филе рыбы соль и нѣсколько дюжинъ ракушекъ или устрицъ, предварительно прокипяченыхъ; дать остыть. Обмазать масломъ глубокое круглое металлическое блюдо, положить на дно слой въ 2—3 пальца толщины приготовленнаго фарша, на середину выложить рыбу горкой и покрыть все оставшимся фаршемъ. Сгладить поверхность, смочить растопленнымъ масломъ, накрыть бумагой и поставить въ не жаркій шкафъ на 50 минутъ; подавать на томъ же блюдѣ.

625. Заливная щука.

Отрѣзать отъ щуки 6 кусковъ толщиною въ палецъ; посолить и оставить лежать $^1/_2$ часа; положить куски въ плоскую кастрюлю, прибавить моркови, рубленыхъ: селлерея и лука, лавровый листъ и крупнаго перцу. Налить до высоты рыбы уксусу и немного воды;

дать вскипѣть, отставить на край плиты; через ½ часа снять съ огня и дать немного остыть; откинуть рыбу на рѣшето и дать стечь; положить ее въ глубокое блюдо или плоскую каменную чашку, посыпать щепоткою зеленой петрушки. Въ отваръ изъ-подъ рыбы прибавить 4 — 5 размоченныхъ листовъ желатина; подогрѣвать, пока желатинъ весь не растворится; размѣшать и процѣдить, вылить на рыбу; поставить въ холодное помѣщеніе и подавать через 12 часовъ.

626. Щука съ Татарскимъ соусомъ.

Отрѣзать 6 кусковъ щуки въ палецъ толщиной; посыпать солью и перцемъ, выложить на блюдо; прибавить рубленыхъ луковицъ, вѣточекъ петрушки, прованскаго масла и лимоннаго сока; вымачивать 2 часа. Откинуть рыбу на рѣшето, дать стечь; обмазать взбитыми яйцами, обвалять въ сухаряхъ, полить масломъ съ обѣихъ сторонъ и жарить на рѣшеткѣ, переворачивая; подавать съ Татарскимъ соусомъ № 157.

627. Салатъ изъ щуки.

Сварить, какъ сказано въ № 618; снять съ кости и приготовлять, какъ салатъ изъ лососины. Можно также приготовлять, какъ Матлотъ и какъ фрикасе изъ цыплятъ. Вообще щука приготовляется, какъ лососина и треска. Хорошую щуку можно приготовить, какъ карпа Шамборъ.

628. Пискари и гольцы.

Жарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ. Выпотрошить, вымыть и вытереть, обсыпать мукой и положить въ очень горячее растопленное масло или сало. Много заразъ не класть, иначе не всѣ хорошо прожарятся; подавать сейчасъ-же, посыпавъ солью и обложивъ жареной петрушкой. Голецъ приготовляется также, но его не нужно потрошить.

Угорь.

Взять хорошаго рѣчного угря съ серебристымъ брюхомъ, убить его, ударивъ по головѣ чѣмъ-либо твердымъ; обвязать голову, сдѣлать надрѣзъ вокругъ шеи, содрать кожу отъ головы до хвоста; выпотрошить и подровнять вокругъ. Отрѣзать голову и кончикъ хвоста.

629. Угорь съ Татарскимъ соусомъ.

Очистить, какъ сказано выше, закруглить угря, всунувъ кончикъ хвоста въ брюхо; положить въ кастрюлю луку, моркови, зубокъ чесноку, тмину, лавровый листъ, вѣтку петрушки, 2 головки гвоздики, соли, перцу, налить бульону и столько же бѣлаго вина; выложить угря, поставить на легкій огонь, положивъ на крышку не очень горячихъ угольевъ; варить 20 минутъ, осторожно вынуть угря, положить на блюдо; поджарить муку въ маслѣ, не давая подрумяниться, налить процѣженнаго отвара изъ-подъ угря; когда этотъ соусъ хорошо уварится, заправить его 1—2 желтками, вымазать ими угря, дать остыть, посыпать сухарями, обмазать взбитымъ бѣлкомъ, опять обсыпать сухарями, положить на вымазанную масломъ сковороду, облить топленымъ масломъ, дать подрумяниться въ шкафу. Подавать съ Татарскимъ соусомъ № 157. Приготовивъ угря такимъ же способомъ, можно подавать съ пюре изъ щавеля или соусомъ Томатъ № 141 или пикантнымъ № 136.

630. Угорь на скорую руку.

Вычистить, какъ сказано выше, разрѣзать на куски, варить $^1/_4$ часа въ водѣ съ солью; подавать съ соусомъ Метръ-д'отель № 132, жаренымъ или вареньмъ картофелемъ.

631. Угорь Матлотъ.

Приготовляется, какъ Матлотъ № 608. Можно класть одного угря безъ другой рыбы.

632. Угорь Пулетъ.

Очистить и разрѣзать на куски; кипятить 5 минутъ въ водѣ съ 2-мя ложками уксуса; положить угря не ранѣе, какъ закипитъ вода; откинуть на рѣшето и дать стечь. Распустить кусокъ масла, размѣшаннаго съ ложкой муки, не давая подрумяниться, налить бульону, бѣлаго вина, прибавить: соли, перцу, пучекъ овощей, шампиньоновъ, немного уксусу, положить угря, варить $^1/_2$ часа, заправить желтками, какъ сказано въ фрикасе изъ цыплятъ № 502, и подавать. Этотъ соусъ годится, какъ гарниръ къ воловану или горячему пирогу или пастету.

633. Угорь на вертелѣ.

Взять большого угря, нарѣзать кусками длиною до 4-хъ вершковъ, нашпиковать тонкимъ шпикомъ, вымочить въ прованскомъ

маслѣ съ солью, лавровымъ листомъ, лукомъ, зеленой петрушкой; оставить лежать 3 часа; вынуть и нанизать куски на маленькія иглы, которыя привязать къ большой иглѣ; между кусками угря класть такой же величины куски хлѣба, толщиною $^3/_4$ вершка; жарить, поливая масломъ; подавать съ соусами: Ремуладъ № 155 или пикантнымъ № 136 отдѣльно въ соусникѣ.

634. Угорь жареный.

Очистить, разрѣзать на куски въ 2 вершка длины, положить въ кастрюлю, налить $^1/_2$ бутылки бѣлаго вина, прибавить рѣзанаго луку, моркови, тмину, лавроваго листа, пучекъ овощей, посыпать солью и пряностями, влить немного воды. Когда сварится, откинуть, дать стечь, соусъ процѣдить. Смѣшать въ кастрюлѣ съ большимъ кускомъ масла 2 ложки муки, тертаго мускатнаго орѣха, налить соусъ, размѣшать, заправить 3-мя желтками, положить угря; когда онъ простынетъ, обсыпать сухарями. Передъ отпускомъ поджарить угря въ растопленномъ маслѣ или салѣ; подавать съ соусомъ Томатъ № 141 или Итальянскимъ № 167. Маленькихъ угрей жарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ, посыпавъ мукой.

635. Угорь на рѣшеткѣ.

Очистить, разрѣзать на куски, жарить, размѣшивая, въ кастрюлѣ съ масломъ 2 минуты на сильномъ огнѣ; вынуть и выложить въ глубокое блюдо, прибавить соли, перцу, мускатнаго орѣха, петрушки, шампиньоновъ, шарлотокъ, луковицу (все это рубленое), ложку прованскаго масла; оставить такъ на 2—3 часа; потомъ обсыпать сухарями и жарить на рѣшеткѣ; подавать съ соусами: Пикантнымъ № 136 или изъ анчоусовъ № 162.

636. Миноги.

Обдать горячей водой, содрать кожу, какъ съ угря, разрѣзать на куски и жарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ, обсыпавъ мукой. На рѣшеткѣ жарить такъ же, какъ другихъ рыбъ, подавать съ соусами: Ремуладъ № 155 или съ каперсами № 128. Миноги приготовляются тушеными, какъ карпы и вообще, какъ угри.

637. Налимъ.

Обдать кипяткомъ, обчистить; жарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ; приготовлять тушеными и Пулетъ. Жарить и варить недолго.

Раки.

Раки изъ проточной воды вкуснѣе; сохранять ихъ лучше всего въ кадкѣ, обложивъ крапивой и травой или наливъ немного воды, которую перемѣнять. Закрывать кадку не нужно; держать въ прохладномъ помѣщеніи.

638. Отваръ для раковъ.

Раковъ чистятъ, снимая скорлупу съ хвоста и вынувъ тонкую кишку; мыть въ нѣсколькихъ водахъ. Сварить отваръ изъ воды съ лукомъ, нарѣзанною морковью, лавровымъ листомъ, чеснокомъ, петрушкой, солью, перцемъ, 2—3 ложками уксусу, для 50 раковъ средней величины. Варить эти овощи $1/2$ часа, положить туда раковъ, чтобы отваръ покрывалъ ихъ; дать вскипѣть, снять кастрюлю съ огня, покрыть и оставить такъ на $1/4$ часа; затѣмъ вынуть, положить раковъ въ горшокъ и облить ихъ процѣженнымъ отваромъ; откинуть на рѣшето и подавать на салфеткѣ съ зеленой петрушкой. Приготовленныхъ такимъ способомъ раковъ употребляютъ для гарнитуръ.

639. Раки въ бѣломъ винѣ.

Нарѣзать овощи, какъ сказано для супа Жульенъ № 51; поджарить ихъ въ маслѣ, налить бѣлаго вина и воды такъ, чтобы на $2/3$ воды приходилось $1/3$ вина. Вмѣсто воды можно налить бульону, снявъ съ него жиръ; прибавить соли, перцу, поставить на огонь, дать вскипѣть и варить до готовности; процѣдить и варить въ немъ раковъ. Въ такомъ отварѣ раки вкуснѣе. Красное вино придаетъ ракамъ темный цвѣтъ.

640. Раки по-флотски.

Варить, какъ сказано въ № 638; подавать къ нимъ слѣдующій соусъ: взять свѣжаго масла, передъ отпускомъ положить его въ маленькую кастрюлю, которую поставить въ горячую воду; посыпать мелкой солью и кайенскимъ перцемъ въ порошкѣ; слегка размѣшать, подавать горячимъ на глубокомъ блюдѣ; положить туда раковъ и налить соусъ.

641. Раки Бордалёзъ.

Мелко нарубить шарлотокъ, немного луку для смягченія вкуса и петрушки; прибавить масла, соли, перцу, 1—3 ложки уксусу,

1—2 ложки бѣлаго вина; поставить на легкій огонь, покрывъ крышкой. Заправлять не нужно. Это количество на 50 раковъ. Подавать на глубокомъ горячемъ блюдѣ, выливъ соусъ и положивъ раковъ.

ГЛАВА 21-ая.

Овощи.

Зеленый горошекъ.

Чѣмъ горошекъ моложе, тѣмъ онъ нѣжнѣе. Мыть—если недостаточно чистъ, откинуть на рѣшето, дать стечь.

642. Горошекъ по-французски.

8 стакановъ горошка положить въ кастрюлю съ стаканомъ воды и кускомъ масла величиною съ яйцо; поставить на огонь и хорошо размѣшать; прибавить: маленькій пучекъ петрушки, соли, перцу и опять столько же масла, по желанію можно положить латукъ или роменъ, 10—12 бѣлыхъ луковицъ, но тогда воды не наливать, потому что саладъ дастъ ее достаточно. Варить около часа, вынуть передъ отпускомъ пучекъ петрушки и лукъ. Когда горошекъ варится, кастрюлю покрыть глубокой тарелкой, наполненной кипяткомъ; этой водой поливать горошекъ, если онъ начнетъ подсыхать.

643. Горошекъ съ сахаромъ.

Самый молодой горошекъ приготовить, какъ сказано выше, но не класть латука, петрушки и перцу; сахару положить по вкусу.

644. Горошекъ въ шпикѣ.

Поджарить въ кастрюлѣ маленькіе кусочки шпика, положить туда горошекъ, размѣшанный отдѣльно, какъ сказано выше, въ томъ же количествѣ, съ тою же приправой, только безъ латука.

Необходимо постоянно наблюдать, чтобы не переварить горошекъ, а потому во время кипѣнія помѣшивать вилкой.

645. Консервы изъ горошка и фасоли.

Вырѣзать дно жестянки и выложить горошекъ или фасоль въ кипятокъ; немедленно вынуть и откинуть на рѣшето. Поджарить ихъ въ свѣжемъ маслѣ съ мелко рублеными: петрушкой и лукомъ. Если консервы хорошо сохранились, то можно не класть въ кипятокъ, а приготовлять прямо съ масломъ, солью и перцемъ по вкусу.

646. Консервы по-англійски.

Налить воды въ кастрюлю; когда закипитъ, положить соли, пучекъ луковокъ и горошекъ. Когда горошекъ сварится, сейчасъ же откинуть на рѣшето, выложить на блюдо, положить сверху кусокъ свѣжаго масла и подавать. Отдѣльно подать мелко рубленыхъ: петрушки и луку, посыпанныхъ мелкою солью. Изъ отвара горошка можно приготовить супъ.

647. Сушеный горошекъ.

Сушеный горошекъ идетъ только на пюре. Размягчить его слѣдующимъ способомъ: положить въ теплую воду на 12—18 часовъ, откинуть на рѣшето, дать стечь; положить въ кучу на 24 часа; когда покажутся ростки, значитъ горохъ сдѣлался сладкимъ. Варить, какъ свѣжій горошекъ.

648. Бобы.

Если брать очень молодые, то кожуру снимать не нужно; употребляя болѣе зрѣлые, но зеленые и нѣжные, необходимо снимать кожуру. Кипятить на сильномъ огнѣ съ солью и вѣткою чабёра. Отваръ изъ-подъ бобовъ годится на супъ изъ овощей. Когда бобы сварятся, откинуть ихъ на рѣшето и дать стечь.

649. Бобы Буржуазъ.

Распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, размѣшать съ ложкой муки, налить отвару изъ-подъ бобовъ, положить бобы, сваренные, какъ сказано выше; прибавить по желанію соли и перцу; дать разъ вскипѣть и подавать.

650. Бобы Бешамель.

Вмѣсто отвара изъ-подъ бобовъ налить въ кастрюлю молока. Поступать далѣе, какъ сказано выше.

651. Бобы въ шпикѣ.

Положить въ кастрюлю масла и поджарить бобы со шпикомъ, нарѣзаннымъ очень маленькими кусочками; прибавить ложку муки, размѣшать, налить отваръ изъ-подъ бобовъ и поступать далѣе, какъ сказано выше.

652. Бобы маседуанъ.

Положить въ кастрюлю рубленыхъ луковокъ, шампиньоновъ, петрушки; прибавить кусокъ масла и поджарить все со щепоткою муки; налить бульону и бѣлаго вина; варить на легкомъ огнѣ; взять 3 донца артишоковъ, прокипятить $^{1}/_{4}$ часа въ водѣ, нарѣзать маленькими кусочками, смѣшать съ 4-мя стаканами бобовъ, предварительно очищенныхъ и проваренныхъ $^{1}/_{4}$ часа въ водѣ съ солью и чабёромъ. Положить все въ кастрюлю, уварить до густоты и по вкусу прибавить перцу.

653. Бобы Метръ д'отель.

Приготовлять, какъ зеленую фасоль № 655.

654. Бобы Пулетъ.

6 стакановъ самыхъ молодыхъ бобовъ кипятить въ водѣ, пока не сдѣлаются мягкими; прибавить немного соли, откинуть на рѣшето. Распустить кусокъ масла въ кастрюлѣ, смѣшать съ 2-мя ложками муки, солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ и небольшимъ количествомъ сахару; налить немного воды, положить туда бобы; когда закипитъ, заправить 2-мя желтками и подавать.

Фасоль.

Молодую фасоль собирать тогда, когда сѣмячки еще не образовались; бѣлая фасоль считается лучшей, красную нужно дольше варить

655. Зеленая фасоль.

Обрѣзать кончики, вымыть, положить въ кипятокъ вмѣстѣ съ солью, что сохраняетъ цвѣтъ; когда сварится — вынуть, откинуть на рѣшето. Положить въ кастрюлю свѣжаго масла, щепотку муки, соли, мускатнаго орѣха, стаканъ молока или воды, въ которой варилась фасоль; положить туда же фасоль, дать вскипѣть на сильномъ огнѣ, подавать съ заправкой № 104, прибавивъ къ желткамъ мелко нарубленныхъ: петрушки и луковку. Если не наливать молока, то можно прибавить немного уксусу.

Чтобы сохранить зеленый цвѣтъ, только что сваренную фасоль опустить въ холодную воду, но тогда нужно ее опять разогрѣть, заправляя солью и т. д. *Другимъ способомъ:* завязать въ узелокъ ложку золы и лить на узелокъ воду, въ которой должна вариться фасоль; этотъ же способъ можно примѣнить къ артишокамъ.

656. Зеленая фасоль Метръ д'отель.

Варить, какъ сказано выше. Положить въ кастрюлю свѣжаго масла, растертаго съ мелко нарѣзанной петрушкой; поставить на огонь, дать маслу почти распуститься; вынуть фасоль изъ воды, откинуть на рѣшето и еще горячею положить въ кастрюлю съ масломъ; дать вскипѣть, размѣшивая, на сильномъ огнѣ; подавать на горячемъ блюдѣ съ уксусомъ. Фасоль приготовляютъ также по англійски, какъ горошекъ № 646.

657. Зеленая фасоль съ черным масломъ.

Сварить, какъ сказано выше, заправить солью, перцемъ, выложить на блюдо. Положить масла на сковороду и дать ему подрумяниться; когда масло потемнѣетъ, вылить на фасоль; въ той же сковородѣ подогрѣть ложку уксусу и горячимъ вылить тоже на фасоль.

658. Зеленая фасоль съ саломъ.

Сварить, какъ сказано выше; мелко нарубить петрушки и луковицу, поджарить въ свѣжемъ растопленномъ салѣ; положить туда фасоль, налить немного соку № 117 и бульону; дать разъ вскипѣть и уварить на легкомъ огнѣ до густоты. Старая нарѣзанная фасоль приготовляется, какъ бобы № 651.

659. Зеленая фасоль, какъ саладъ.

Сварить, какъ сказано выше, откинуть на рѣшето, дать остыть; за нѣсколько времени до отпуска посыпать перцемъ, солью, полить уксусомъ и прикрыть плотно крышкой; передъ отпускомъ дать стечь водѣ изъ-подъ фасоли и прибавить рубленыхъ: кервелю, эстрагону, луку, крессу и прованскаго масла.

660. Бѣлая фасоль.

Молодую бѣлую фасоль класть въ воду, когда вода начинаетъ закипать; когда до половины сварится, прибавить соли и маленькій кусокъ масла; когда совсѣмъ будетъ готова, откинуть на рѣшето.

661. Сушеная бѣлая фасоль.

Варится также, но класть ее въ холодную воду и варить дольше. Также поступать съ сушенымъ горошкомъ, чечевицей и бобами.

Въ воду, въ которой они варятся, прибавлять пучекъ овощей, морковь, луковицу, проткнутую гвоздикой. Отваръ изъ-подъ нихъ годится на постный супъ.

662. Бѣлая фасоль Метръ д'отель.

Варить, какъ сказано выше, откинуть на рѣшето и, не давая остыть, положить въ кастрюлю съ кускомъ свѣжаго масла, растертаго съ рубленными: петрушкой и лукомъ, солью, перцемъ, сокомъ незрѣлаго винограда; поставить на сильный огонь, размѣшать и подавать на горячемъ блюдѣ.

663. Бѣлая фасоль съ саломъ.

Положить въ кастрюлю сала и рубленую луковицу; дать луку подрумяниться; прибавить рубленой петрушки, поджарить еще немного; фасоль, сваренную, какъ сказано выше, положить въ кастрюлю, прибавить соли, перцу, немного уксусу; налить отвару, если нужно, изъ-подъ фасоли, дать вскипѣть, размѣшать и подавать.

664. Бѣлая фасоль съ сокомъ.

Распустить въ кастрюлѣ кусокъ сала, положить щепотку муки, дать подрумяниться; поджарить фасоль, сваренную предварительно, какъ сказано выше, прибавить соку № 117 и бульону, соли и перцу; дать вскипѣть и подавать.

665. Бѣлая фасоль, какъ саладъ.

Приготовляется, какъ саладъ изъ зеленой фасоли № 659.

666. Красная фасоль тушеная.

Сварить въ водѣ со шпикомъ и маленькими луковками; если фасоль молодая, то положить въ кипятокъ; если сушеная—то въ холодную воду.

Положить въ кастрюлю кусокъ масла, щепотку муки и мелко рубленыхъ: петрушки и луку; положить туда фасоль, поджарить на сильномъ огнѣ, постоянно мѣшая; прибавить стаканъ краснаго вина; тушить $^1/_2$ часа на легкомъ огнѣ; подавать съ луковками и шпикомъ

Если вмѣсто шпика положить кусокъ баранины, то получится превосходное кушанье.

Если собрать не совсѣмъ старую фасоль и высушить, то зимой такая фасоль будетъ довольно мягка и не потеряетъ своего вкуса.

667. Чечевица.

Брать крупную и желтую; мягкая чечевица пригодна только для пюре. Приготовлять чечевицу такъ же, какъ бѣлую и красную фасоль. Когда варятъ сушеную, нужно класть въ холодную воду и постоянно подбавлять кипятку, чтобы кастрюля была полна.

668. Капуста.

Миланская или Савойская предпочитается. Если варить кочанъ, то его предварительно надо прокипятить и вообще варить дольше, вырѣзать сердцевину (кочерыжку) и боковые старые листья.

669. Капуста рагу.

Прокипятить капусту съ солью 10 минутъ, вынуть, откинуть на рѣшето; въ кастрюлю положить сала, шпику, предварительно вымоченнаго; туда же положить половину капусты цѣльными листьями, или крупно нарѣзанными. На капусту положить опять сала, перцу, соли, если не положенъ шпикъ; прибавить остальную капусту, налить бульону или воды до половины занимаемаго капустою мѣста, дать сильно кипѣть, потомъ составить на легкій огонь; когда капуста будетъ готова, слить изъ-подъ нея сокъ, выложить на блюдо и полить ее сокомъ, снявши съ него жиръ.

Остатки отъ этой капусты можно положить рядами въ кастрюлю, пересыпая каждый рядъ сыромъ; поставить на легкій огонь чтобы перебирало.

670. Капуста фаршированная.

Прокипятить капусту въ водѣ съ солью, пока листья не станутъ отдѣляться такъ, что между ними можно положить фаршъ изъ телятины № 112 или мясо сосисекъ. Перевязать капусту нитками, варить и подавать такъ же, какъ сказано въ предыдущемъ №.

671. Капуста шинкованная.

Сварить капусту до половины готовности въ водѣ съ солью, вынуть и нашинковать; положить въ кастрюлю съ масломъ и перцемъ, поставить на легкій огонь; когда готово—подавать.

672. Капуста какъ салатъ.

Шинкованную бѣлую или красную капусту заправить и подавать, какъ салатъ.

673. Капуста со сливками.

Очень бѣлый кочанъ капусты сварить почти до готовности въ водѣ съ солью, вынуть, откинуть на рѣшето, разрѣзать на нѣсколько частей. Положить въ кастрюлю масла, соли, бѣлаго перцу, ложку муки, налить сливокъ, положить капусту и варить до готовности.

674. Капуста Брюссельская.

Положить капусту въ кипятокъ и варить съ солью, откинуть на рѣшето. Положить въ кастрюлю кусокъ масла, поджарить въ немъ капусту съ солью, перцемъ и сокомъ № 117, если имѣется, можно такъ же подавать съ соусомъ № 130.

675. Красная капуста.

Взять 2 кочна, нарѣзать на 4—6 частей, положить въ кипятокъ, варить 1/4 часа, откинуть на рѣшето. Положить сала въ кастрюлю, туда же капусту, посыпать солью, перцемъ и обложить кусками шпика, налить бульону или воды. Когда разварится, откинуть на рѣшето, выжать, придавъ каждому куску круглую форму, выложить на блюдо и подавать съ Испанскимъ соусомъ № 121.

676. Красная капуста маринадъ.

Взять большой кочанъ, разрѣзать на 4 части, вырѣзать сердцевину (кочерыжку), снять верхніе листья, нарѣзать, какъ лапшу, начиная съ головки, положить въ кипятокъ, кипятить съ солью 10 минутъ, откинуть на рѣшето; положить въ каменную чашку, посыпать солью, перцемъ, облить стаканомъ уксуса, стаканомъ воды и оставить такъ на 3 часа. Вынуть и выжать хорошенько, чтобы весь сокъ стекъ. Распустить большой кусокъ масла въ кастрюлѣ, положить капусту и облить сокомъ № 117, поставить на легкій огонь.

677. Красная капуста шпикованная.

Взять большой тугой кочанъ, прокипятить съ солью 10 минутъ, вынуть кочерыжку, нашпиковать толстымъ шпикомъ; вмѣсто кочерыжки положить сала съ сокомъ № 117, соли и перцу; обернуть въ свиной желудокъ, положить въ кастрюлю кочерыжкой кверху; прибавить немного масла, поставить на легкій огонь и тушить 3 часа. Вынуть кочанъ, снять жиръ съ соуса, уварить его до густоты и подавать, обливъ капусту.

678. Кислая капуста.

Взять тугіе кочны, снять зеленые листья, разрѣзать пополамъ, вырѣзать кочерыжку и нашинковать. Чисто выпарить кадку, посыпать на дно соли, положить слой капусты вершка $2^1/_2$ толщиной, посыпать можжевеловыми ягодами, зернами перцу, лавровымъ листомъ, умять капусту; опять положить такой же слой капусты, посыпать солью и опять слой капусты и т. д. съ такимъ разсчетомъ, чтобы черезъ два ряда капусты посыпать можжевеловыми ягодами, зернами перцу и лавровымъ листомъ, а остальные ряды только солью. Когда кадка наполнится до $^3/_4$, покрыть толстымъ кускомъ холста и деревянной крышкой, входящей внутрь, на которую положить тяжесть. На 50 средней величины кочней класть соли отъ $2^1/_2$ — $3^1/_2$ ф., около 30 золот. можжевеловыхъ ягодъ, 15 зол. перцу и отъ 20 до 30 лавровыхъ листовъ. Капуста скоро начинаетъ закисать; крышка опускается, и сокъ подымается кверху; часть сока слить, оставляя крышку покрытою сокомъ. Черезъ мѣсяцъ капуста почти готова. Холстину и крышку вымыть и опять положить въ кадку и прибавить воды, сливъ лишній сокъ изъ-подъ капусты. Сильный запахъ отъ окисленія капусты пропадетъ, если капусту промыть.

679. Способъ приготовленія кушаній изъ кислой капусты.

Перемыть капусту въ нѣсколькихъ водахъ; положить въ кастрюлю съ большими кусками копченаго шпика, съ сосисками, мозговой колбасой съ жиромъ отъ жареной говядины; прибавить можжевеловыхъ ягодъ, бѣлаго вина и бульона; тушить на легкомъ огнѣ 6 часовъ. Выложить на блюдо, положивъ сверху шпикъ, сосиски и мозговую колбасу.

680. Цвѣтная и спаржевая капуста.

Выбирать бѣлую, плотную. Спаржевая считается нѣжнѣе.

Очистить и вымыть кочны, положить въ кипятокъ, посолить и прибавить немного муки, разведенной въ водѣ, что способствуетъ сохраненію бѣлаго цвѣта. Когда кочни на ощупь сдѣлаются мягкими, значитъ они готовы; вынуть ихъ изъ воды, откинуть на рѣшето. Отваръ изъ-подъ цвѣтной капусты очень пригоденъ на супъ изъ муки, щавеля съ рисомъ или манной крупой.

681. Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ.

Сварить капусту, какъ сказано выше, откинуть на рѣшето и, не давая остыть, выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 128. Можно также облить соусомъ № 130.

682. Цвѣтная капуста съ соусомъ Томатъ.

Сварить капусту, какъ сказано выше, выложить на блюдо и облить соусомъ Томатъ № 141.

683. Цвѣтная капуста со сливками.

Сварить капусту, какъ сказано выше, и выложить на блюдо, облить сливками, посыпать солью, бѣлымъ перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ. Поставить блюдо на легкій огонь на 1/4 часа, покрыть крышкой, на которую положить горячихъ угольевъ, чтобы сверху подрумянилось.

684. Цвѣтная капуста съ сокомъ.

Варить капусту, какъ сказано выше, положить въ кастрюлю жиру, щепотку муки, выложить капусту, поставить на огонь, дать слегка поджариться; прибавить соку № 117; соли, перцу, мускатнаго орѣха, немного бульону; осторожно размѣшать, чтобы не поломать капусту.

685. Цвѣтная капуста, какъ салатъ.

Варить капусту, какъ сказано выше, заправить прованскимъ масломъ, уксусомъ, солью, перцемъ или соусомъ изъ прованскаго масла № 699.

686. Цвѣтная капуста съ масломъ.

Варить капусту, какъ сказано выше, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, посыпать солью, перцемъ, пряностями, слегка поджарить; выложить на блюдо, обложить по желанію гренками.

687. Цвѣтная капуста обжаренная.

Варить, какъ сказано выше, но только до половины готовности, вынуть, откинуть на рѣшето, положить въ каменную чашку съ солью, перцемъ, уксусомъ, хорошенько перемѣшать; положить въ тѣсто, какъ сказано въ № 693, и обжарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ; дать подрумяниться.

688. Цвѣтная капуста съ сыромъ.

Сварить, какъ сказано выше, откинуть на рѣшето, выложить на блюдо и облить капусту соусомъ № 128, смѣшаннымъ съ тертымъ сыромъ, посыпать сверху сыромъ, обмазать масломъ, посыпать сухарями, поставить въ шкафъ, дать подрумяниться и подавать горячей.

689. Цвѣтная капуста въ сухаряхъ.

Сварить, какъ сказано выше, выложить на блюдо, которое ставится на огонь, облить бѣлымъ соусомъ № 128, обсыпать тертымъ хлѣбомъ или сухарями и обложить маленькими кусками масла, поставить въ шкафъ и дать подрумяниться.

Артишоки.

Обрѣзать концы листьевъ и стебель, отнять нижніе твердые листья, положить артишоки въ кипятокъ такъ, чтобы воды было до $^3/_4$ вмѣстимости, посолить, варить около одного часа; если листья легко отстаютъ, значитъ артишоки сварились; вынуть ихъ изъ воды, откинуть на рѣшето, положивъ волосками внизъ; вычистить волоски. Чтобы сохранить зеленый цвѣтъ, поступать также, какъ сказано для фасоли.

690. Артишоки подъ соусомъ.

Сварить артишоки, какъ сказано выше, дать стечь и подавать горячими съ бѣлымъ соусомъ № 128, или съ № 130 отдѣльно въ соусникѣ, или Голландскимъ № 133.

691. Артишоки со шпикомъ.

Взять средней величины артишоковъ, очистить, снять волоски, сварить въ водѣ съ солью. Въ кастрюлю положить кусочки шпика съ нѣсколькими кусочками телятины, 2 луковицы, морковь, гвоздику, немного тмину; разложить артишоки на шпикѣ и телятинѣ, поставить на легкій огонь; когда телятина подрумянится, налить немного воды, дать слегка вскипѣть. Выложить артишоки на блюдо, заправить соусъ картофельной мукой и подавать.

692. Артишоки на рѣшеткѣ.

Сварить артишоки до половины готовности, вынуть волоски и вмѣсто нихъ положить: рубленыхъ: петрушки и луковицъ, смѣшан-

ныхъ съ ложкой praванскаго масла, солью, перцемъ, и немного сухарей, поджарить на рѣшеткѣ и подавать горячими.

693. Артишоки обжаренные.

Взять молодые артишоки, обчистить до среднихъ мягкихъ листьевъ, разрѣзать каждый на 10—12 кусковъ, срѣзать волосики, обрѣзать концы оставшихся листьевъ, положить артишоки въ каменную чашку съ солью, перцемъ, прованскимъ масломъ и уксусомъ, хорошенько перемѣшать. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 87, положить въ него артишоки и перемѣшать все вмѣстѣ. Распустить на сковородѣ сала или масла, брать артишоки шумовкой и понемногу класть въ горячее масло на сковороду, мѣшать и не давать пригорать, а также приминать другъ къ другу. Когда хорошо подрумянятся, вынуть и выложить на рѣшето; въ растопленное масло положить горсть зеленой петрушки; когда петрушка поджарится, разложить ее на салфетку, посыпать немного солью, выложить артишоки на блюдо и украсить петрушкой.

694. Артишоки фрикасе.

Нарѣзать артишоки, какъ сказано въ № 693, сварить въ водѣ, вынуть, положить въ холодную воду, потомъ приготовить, какъ фрикасе изъ цыпленка № 502 или какъ соусъ Бланкетъ № 129.

695. Артишоки соте.

Взять артишоковъ средней величины, разрѣзать на 4 части, срѣзать волоски и ощипать болѣе грубые листья; вымыть и вытереть. За 20 минутъ до отпуска положить масла въ кастрюлю, выложить туда артишоки, поставить на легкій огонь; выложить на блюдо. Въ кастрюлю съ масломъ положить ложку сухарей, столько же рубленой петрушки, лимоннаго сока и немного соли; подавать этотъ соусъ съ артишоками. Артишоки не нужно предварительно кипятить.

696. Артишоки Провансаль.

Очистить артишоки, варить въ водѣ столько, чтобы можно было снять волосики, положить артишоки на сковороду съ прованскимъ масломъ, прибавить чесноку, соли, перцу; поставить на горячую золу, положивъ на крышку горячихъ угольевъ; когда прожарятся, вынуть чеснокъ; подавать съ лимоннымъ сокомъ.

697. Артишоки фаршированные.

Приготовить, какъ сказано выше, снять волосики, на мѣсто ихъ положить фаршъ изъ рубленаго мяса и хлѣбнаго мякиша, смѣшаннаго съ мелко изрубленными: петрушкой, лукомъ и шампиньонами. Положить въ кастрюлю большой кусокъ масла или сала, поджарить въ немъ артишоки; вынуть ихъ. Поджарить муку въ другомъ маслѣ, налить бульону или воды, опять положить туда артишоки, поставить на огонь, положивъ на крышку горячихъ угольевъ и поливая время отъ времени отваромъ изъ-подъ артишоковъ; подавать съ сокомъ, оставшимся въ кастрюлѣ.

698. Артишоки Браигуль.

Очистить 3 артишока, обрѣзать листья, варить настолько, чтобы снять волосики, положивъ сперва артишоки въ холодную воду. Въ середку положить фаршъ изъ мелко нарубленныхъ: шпику, шампиньоновъ, петрушки, шарлотокъ, перцу; обвязать артишоки ниткой крестъ-на-крестъ. Разогрѣть на сковородѣ прованское масло и поджарить артишоки со всѣхъ сторонъ; выложить ихъ въ кастрюлю на ломтики вымоченнаго шпика или телятины, или масла; налить стаканъ бульона или воды, поставить на огонь, положить на крышку горячихъ угольевъ. Подавать безъ шпика, телятины и проч. съ соусомъ изъ-подъ артишоковъ, заправленныхъ мукой.

699. Соусъ для артишоковъ, спаржи и другихъ овощей.

Растереть въ соусникѣ крупный желтокъ, размѣшать съ ложкой уксуса, посыпать солью, перцемъ; прибавить рубленыхъ: кервелю, эстрагону, луку и крессу или мелко рубленую шарлотку; налить 2 ложки прованскаго масла, размѣшать и подавать.

700. Артишоки съ пикантнымъ соусомъ.

Крупные артишоки подавать, сваривъ въ водѣ и остудивъ. Къ нимъ отдѣльно, подать въ соусникѣ соусъ № 699 или соусъ пикантный № 136, а маленькіе артишоки подавать съ такимъ же соусомъ или же просто съ солью,

Цикорій.

Полевой цикорій пригоденъ только для салата, когда молодъ.

701. Бѣлый цикорій.

Годится для салата и рагу. Снять зеленые и толстые листья, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, прокипятить $^1/_2$ часа, положивъ

въ кипятокъ съ солью; вынуть, опустить въ холодную воду, хорошенько выжать и изрубить; положить въ кастрюлю кусокъ масла, маленькую ложку муки, размѣшать, положить туда цикорій, поставить на огонь и мѣшать деревянной ложкой, пока не подсохнетъ; прибавить хорошаго бульона и сока № 117, соли, перцу, мускатнаго орѣха; варить до готовности. Предъ отпускомъ заправить ложкой сливокъ. Вмѣсто бульона можно влить молока и заправить желтками.

702. Салатъ изъ вареннаго цикорія.

Очистить, вымыть цикорій, сварить въ водѣ съ солью, опустить въ холодную воду; откинуть на полотенце и дать хорошо стечь; подавать въ глубокомъ блюдѣ, обложивъ красной свеклой; заправить, какъ салатъ.

703. Бѣлая свекла и одуванчики.

Листья бѣлой свеклы и зелень молодыхъ одуванчиковъ, приготовленные и сваренные какъ цикорій, замѣняютъ его въ то время, когда бѣлаго цикорія еще нѣтъ.

704. Латукъ.

Взять плотные кочни латука, снять зеленые листья, вымыть, прокипятить 10 минутъ, положивъ въ кипятокъ, опустить въ холодную воду, вынуть, обернуть въ полотенце и выжать; сдѣлать надрѣзъ въ кочнахъ и положить внутрь немного соли, перцу и мускатнаго орѣха; обвязать ниткой. Положить въ кастрюлю кусочки шпика, моркови, луку, небольшой пучекъ овощей, уложить туда плотно другъ къ другу кочни латука, покрыть кусочками шпика, налить бульона и сока № 117, чтобы придать болѣе вкуса; тушить на легкомъ огнѣ 2 часа; выложить на блюдо, облить соусомъ, снявъ съ него жиръ и заправивъ картофельной мукой.

705. Латукъ фаршированный.

Прокипятить, какъ сказано выше, вынуть сердцевину и вмѣсто нея положить мясного фаршу; обвязать ниткой и тушить, какъ сказано въ предыдущемъ №.

706. Латукъ рубленый.

Приготовлять также, какъ цикорій № 701

707. Салатъ изъ латука.

Заправить салатъ перцемъ, пряностями, немного солью. Растопить на сковородкѣ шпикъ, нарѣзанный кусочками; когда растопится вылить на салатъ; налить на эту же сковороду уксусу, вылить горячимъ въ салатъ, перемѣшать и подавать.

708. Салатъ изъ латука съ рыбою тонъ.

Приготовить филе изъ рыбы тонъ; разложить сверхъ салата вмѣстѣ съ нарѣзанными крутыми яйцами; заправить передъ тѣмъ, какъ подавать.

709. Салатъ изъ латука съ яйцами.

Растереть въ чашкѣ крутыхъ желтковъ по количеству персонъ, прибавить по желанію мелко рубленыхъ крутыхъ бѣлковъ, соли, перцу, побольше пряностей, уксусу и много прованскаго масла, вылить этотъ соусъ въ салатъ и размѣшать.

710. Латукъ Маіонезъ.

Облить Маіонезомъ № 156 и подавать.

711. Салатъ изъ латука со сливками.

Заправить салатъ солью, перцемъ, уксусомъ, прибавить сливокъ; перемѣшать и сейчасъ же подавать.

712. Роменъ.

Приготовлять и подавать такъ же, какъ латукъ.

О приправахъ къ салатамъ вообще.

Въ приправу къ салатамъ входятъ: соль, перецъ, пряности, прованское масло, уксусъ и мелко рубленыя овощи какъ-то: кервель, эстрагонъ, лукъ или шарлотка и крессъ.

Стараться распредѣлить пропорціонально и равномѣрно приправу, прибавляя или убавляя ее соотвѣтственно количеству салата и персонъ; при этомъ необходимо хорошенько размѣшивать салатъ съ приправой. Можно замѣнять уксусъ лимоннымъ сокомъ, а прованское масло сырымъ желткомъ. Рубленыя овощи можно подавать отдѣльно.

713. Салатъ маседуанъ.

Приготовить сваренныхъ въ соленой водѣ овощей: зеленую и бѣлую фасоль, горошекъ, цвѣтную капусту, картофель, головки

спаржи, немного нарѣзаннаго латука или ромена, донышки артишоковъ, свеклы; можно прибавить филе анчоусовъ и другихъ вкусныхъ рыбъ, омаровъ, раковъ, вычищенныхъ оливокъ, рубленыхъ корнишоновъ, рубленыхъ овощей, употребляемыхъ въ салатъ, и мелко нарѣзанныхъ крутыхъ бѣлковъ. Приправу приготовить заранѣе изъ растертыхъ крутыхъ желтковъ и всего прочаго, что входитъ въ приправу къ салатамъ. Облить этимъ овощи и перемѣшать. Можно подавать также съ Маіонезомъ № 156.

Кардоны.

Лучшими считаются Турскіе кардоны; хотя листья этого сорта колючи, но за то стебли очень мясисты и вкусны. Въ настоящее время есть нѣсколько сортовъ также очень вкусныхъ кардоновъ и безъ колючекъ. Взять нѣжные стебли и корешки, кусками вершка въ 3, очистить колючки и верхнюю кожицу со стебля и корня; очистивъ класть сейчасъ же въ холодную воду съ ложкой муки и уксуса, чтобы не покраснѣли; вынуть, откинуть на рѣшето, дать стечь, положить въ кипятокъ, достаточно посоленный, съ ложкою муки; варить, пока не сдѣлаются на ощупь мягкими. Откинуть на рѣшето, дать стечь.

714. Кардоны подъ соусомъ.

Сварить, какъ сказано выше и подавать, обливъ бѣлымъ соусомъ № 128, или подъ соусомъ Бешамель № 125 или соусомъ Пулетъ № 145, какъ огурцы.

715. Кардоны съ сокомъ.

Сварить, какъ сказано выше. Положить въ кастрюлю сала съ ложкой муки, дать подрумяниться; влить понемногу кухонную ложку (чумичку) бульону, прибавить пучекъ петрушки, соли, перцу, положить туда кардоны, налить соку № 117, дать слегка прокипѣть; вынуть пучекъ петрушки и подавать.

716. Кардоны въ сухаряхъ.

На это кушанье идутъ остатки отъ кардоновъ, поданныхъ съ какимъ-нибудь соусомъ. Обмазать масломъ блюдо, которое ставится на огонь, посыпать тертымъ сыромъ, положить туда кардоны, пересыпавъ ихъ сыромъ и обмазавъ масломъ; облить ихъ тѣмъ соусомъ, подъ которымъ они были поданы, или сокомъ № 117;

сверху обсыпать сухарями. Поставить на очень легкій огонь, покрыть крышкой, положить на нее горячихъ угольевъ, оставить такъ $^1/_4$ часа; подавать горячими.

Селлерей.

На кушанье идутъ только стебли и бѣлые листья; варятъ и приготовляютъ, какъ кардоны; корневой селлерей рѣжутъ кусками и поступаютъ такъ же, какъ съ кардонами; изъ него приготовляютъ пюре.

717. Селлерей съ соусомъ Ремуладъ.

Отнять зеленые листья, хорошенько вымыть, разложить въ салатникъ и подавать съ соусомъ Ремуладъ № 155.

718. Селлерей обжаренный.

Сварить селлерей, разрѣзать на куски, обвалять въ тѣстѣ № 87; обжарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ, дать подрумяниться; подавать на салфеткѣ.

119. Портулакъ.

Прежде чѣмъ портулакъ зацвѣтетъ, срѣзать верхнюю часть стебля вмѣстѣ съ 5—6 листками. Опустить стебли въ кипятокъ, сварить въ соленой водѣ, затѣмъ воду слить, а портулакъ поджарить въ провансскомъ маслѣ вмѣстѣ съ сливочнымъ масломъ или саломъ, солью, перцемъ, пряностями, мелко рублеными анчоусами, зеленью петрушки, зубкомъ чесноку и хлѣбнымъ мякишемъ, намоченнымъ въ бульонѣ или молокѣ и выжатомъ. Заправить желтками, подлить бульону или молока, смѣшать съ тертымъ сыромъ; выложить на блюдо, посыпать сухарями и сыромъ, поджарить немного въ шкафу. Портулакъ подается также въ соку № 117, какъ и латукъ.

720. Пюре изъ щавеля.

Вымыть листья щавеля, свеклы, латука, садовой лебеды, кер веля, шпината; прокипятить одну минуту, опустивъ въ кипятокъ; вынуть, положить въ холодную воду, откинуть на рѣшето, дать стечь и изрубить. Положить кусокъ масла въ кастрюлю, рубленую зелень съ ложкою муки, солью и перцемъ, налить молока; поставить на легкій огонь, чтобы перебирало $^1/_2$ часа; заправить 2—3 желтками и подавать съ яйцами въ мѣшочекъ. *Иначе:* прибавить къ маслу сала и соку № 117, налить бульону. Если подавать къ мясу и котлетамъ, то брать сокъ изъ-подъ мяса.

721. Оладьи изъ щавеля.

Средней величины листья щавеля обвалять съ тѣстомъ № 87, обжарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ и подавать съ жареной петрушкой.

722. Шпинатъ.

Варить шпинатъ, положить въ кипятокъ вмѣстѣ съ латукомъ; вынуть, опустить въ холодную воду, выжать, изрубить и положить въ кастрюлю съ кускомъ масла; поставить на легкій огонь, чтобы перебирало $1/4$ часа; прибавить немного соли, сахару, мускатнаго орѣха, щепотку муки, налить молока или сливокъ, дать еще слегка кипѣть $1/4$ часа и подавать. Можно вмѣсто молока налить бульону или соусу № 117; подавать съ гренками. Шпинатъ можно замѣнить листьями свеклы, крессомъ, а также молодой крапивой и снытью.

Лукъ и порей.

723. Лукъ со сливками.

Взять маленькихъ бѣлыхъ луковокъ, положить въ кипятокъ съ солью, откинуть на рѣшето. Положить кусокъ масла въ кастрюлю, туда же луковки, посыпанныя мукой, перцемъ и солью; налить сливокъ, мѣшая ложкой; подавать горячимъ.

724. Тушеный лукъ.

Поджарить и дать хорошо подрумяниться мукѣ съ масломъ; налить краснаго вина и бульону. Луковки прокипятить въ водѣ $1/4$ часа съ пучкомъ петрушки, лукомъ, гвоздикой, лавровымъ листомъ и тминомъ; вынуть луковки, положить въ кастрюлю, гдѣ вино и бульонъ, и тушить, пока соусъ не погустѣетъ; подавать съ гренками, каперсами и рублеными анчоусами. Луковки, вареныя въ одномъ бульонѣ, и холодныя можно подавать, какъ салатъ.

725. Порей рубленый.

Очистить порядочное количество порея, разрѣзать на 2—3 части, отдѣляя зелень, вымыть и прокипятить, положивъ въ кипятокъ, если порей очень остеръ; откинуть и выжать; нарубить, какъ шпинатъ; положить въ кастрюлю кусокъ масла, поджарить въ немъ порей со щепоткой муки, солью и перцемъ; налить сли-

вокъ; тушить до готовности, заправить 2-мя желтками, подавать съ гренками. Вмѣсто масла можно положить сала и вмѣсто сливокъ бульону или соку № 117. Подавать ко всякаго рода мясу.

Спаржа.

Спаржа бѣлаго цвѣта самая нѣжная и сочная.

726. Спаржа съ бѣлымъ соусомъ.

Вымыть, выскоблить, нарѣзать на куски одинаковой длины, завязать пучками, положить въ кипятокъ съ солью; когда готова, подавать горячею, развязавъ и положивъ подъ нее салфетку; подать отдѣльно въ соусникѣ соусъ № 699 или № 128.

727. Спаржа съ прованскимъ масломъ.

Сварить, какъ сказано выше; подавать холодною съ соусомъ для артишоковъ № 699.

728. Спаржа Одо.

Сварить, какъ сказано выше, и облить сокомъ изъ-подъ жареной телятины.

729. Спаржа рубленая.

Мелкую спаржу нарѣзать маленькими кусочками, варить въ водѣ съ солью, откинуть, дать стечь, положить въ кастрюлю съ масломъ; солью, перцемъ, рублеными: петрушкой и лукомъ; поставить на сильный огонь, мѣшать. Можно также положить спаржу въ кастрюлю, посыпать мукой, немного сахаромъ, прибавить немного бульону или воды, поставить на огонь, размѣшать и подавать.

730. Спаржа обжаренная.

Очистить, прокипятить въ водѣ съ солью, опустить въ холодную воду, вынуть, вытереть, обвалять въ мукѣ, перевязать по 6—7 штукъ вмѣстѣ, обмазать взбитымъ яйцомъ и поджарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ.

731. Спаржа Монселе.

Вычистить, прокипятить, какъ сказано выше, положить въ кастрюлю съ оттянутымъ сокомъ изъ-подъ телятины или окорока; варить до готовности, заправить масломъ, размѣшаннымъ съ мукой.

732. Спаржа со сливками.

Сварить, какъ сказано выше; положить кусокъ масла въ кастрюлю, немного поджарить, налить сливокъ или молока: опустить въ этотъ соусъ спаржу, нарѣзанную кусками съ солью, бѣлымъ перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ; дать разъ вскипѣть и подавать.

733. Спаржа Помпадуръ.

Выскоблить, хорошенько вымыть пучекъ толстой спаржи; перевязать маленькими пучками и варить, положивъ въ самый кипятокъ. Когда сварится—вынуть, нарѣзать вкось, длиною съ мизинецъ, завернуть въ горячую салфетку, чтобы не простыло, пока приготовляется слѣдующій соусъ. Положить въ кастрюлю большой кусокъ свѣжаго масла, ложку маисовой муки, соли, бѣлаго перцу, 3 желтка и сокъ съ одного лимона; поставить въ паровую кастрюлю, дать соусу погустѣть; спаржу выложить въ кастрюлю для овощей, облить соусомъ, подавать горячею.

Огурцы.

Очистить кожу, разрѣзать на 4 части, вынуть зерна, нарѣзать длинными кусками въ мизинецъ; положить въ кипятокъ съ солью, варить до мягкости, откинуть на рѣшето и дать хорошенько стечь, такъ какъ въ нихъ много воды.

734. Огурцы Метръ д'Отель.

Сварить, какъ сказано выше. Положить въ кастрюлю масла, растертаго съ петрушкой, рубленыхъ луковокъ, соли, перцу; положить туда же огурцы, поджарить, размѣшивая на сильномъ огнѣ, и подавать на горячемъ блюдѣ.

735. Огурцы Пулетъ.

Сварить, какъ сказано выше. Положить въ кастрюлю масла, растертаго съ мукой, налить сливокъ или бульону, поджарить огурцы, размѣшивая на сильномъ огнѣ; снявъ съ огня, заправить двумя желтками, прибавить немного уксусу.

736. Огурцы съ Бешамелью.

Сварить, какъ сказано выше, дать стечь и подавать, обливъ соусомъ Бешамель № 125.

737. Огурцы фаршированные.

Срѣзать толстый конецъ огурца со стеблемъ; вынуть сердцевину, очистить кожу. Приготовить фаршъ изъ мяса или рыбы, или фаршъ Годиво № 112; нафаршировать имъ огурцы; прикрыть срѣзаннымъ толстымъ концемъ, проткнувъ его небольшой деревянной иглой; перевязать нитками, обернуть каждый огурецъ кускомъ полотна, положить въ кастрюлю съ масломъ, пучкомъ овощей и бульономъ; поставить на легкій огонь и варить до готовности; вынуть огурцы, уварить соусъ до густоты, заправить картофельной мукой и подавать съ огурцами.

738. Огурцы обжаренные.

Нарѣзать огурцы ломтиками въ длину, вытереть и обжарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ. Ихъ можно такъ же обжарить въ тѣстѣ, какъ сладкіе коренья.

739. Салатъ изъ огурцовъ.

Нарѣзать тонкими кружками, вымочить 1 часъ въ уксусѣ съ солью, откинуть, дать стечь, прибавить перцу и прованскаго масла.

740. Баклажаны жареные.

Взять лучше фіолетовые зрѣлые. Разрѣзать въ длину пополамъ, вымачивать $1/2$ часа, посыпать солью, перцемъ и облить прованскимъ масломъ; жарить на рѣшеткѣ, поливая маринадомъ, въ которомъ вымачивались.

741. Баклажаны фаршированные.

Разрѣзать пополамъ, вынуть часть сердцевины, изрубить ее и смѣшать съ масломъ, рублеными шампиньонами или съ мякишемъ хлѣба, размоченнымъ въ молокѣ или бульонѣ; прибавить рубленыхъ шарлотокъ, шпику, петрушки, соли, перцу; посыпать баклажаны солью, откинуть, дать стечь и нафаршировать этимъ фаршемъ; обсыпать сухарями, положить на сковородку, поставить на огонь, прикрывъ крышкой, на которую положить горячихъ угольевъ.

742. Баклажаны въ сухаряхъ.

Разрѣзать пополамъ; положить на сковородку рубленыхъ: петрушки, луку, соли, перцу; разложить на это баклажаны, обсыпать ихъ сухарями и жарить, какъ сказано выше.

743. Баклажаны Провансаль.

Приготовить, какъ сказано въ предыдущемъ №, только прибавить прованскаго масла и чесноку.

744. Томаты фаршированные.

Взять круглыхъ и спѣлыхъ томатовъ, сдѣлать надрѣзъ и вынуть сердцевину, стараясь не прорвать кожу. Положить сердцевину въ кастрюлю съ крупно нарубленными: петрушкой, луковицей, зубкомъ чесноку, солью, перцемъ, пряностями; уварить до густоты и протереть. Смѣшать этотъ фаршъ съ хлѣбнымъ мякишемъ, размоченнымъ въ бульонѣ и выжатымъ; прибавить муки, масла и 2 желтка; размѣшать все вмѣстѣ; нафаршировать этимъ фаршемъ томаты, положить на обмазанное масломъ блюдо, которое ставится на огонь, и поставить на 10 минутъ на сильный огонь, положивъ на крышку горячихъ угольевъ. Фаршъ изъ томатовъ, поджаренный въ шкафу, составляетъ самъ по себѣ вкусное кушанье. *Иначе.* Разрѣзать томаты пополамъ, положить ихъ на вымазанное масломъ блюдо, которое ставится на огонь, покрыть ихъ слоемъ фарша изъ мяса или сосисекъ, съ большимъ количествомъ рубленыхъ овощей, какъ-то: петрушкой, лукомъ или шарлоткой; жарить 30 минутъ на легкомъ огнѣ, положивъ на крышку горячихъ угольевъ.

745. Тыква.

Очистить и разрѣзать на куски, положить въ кипятокъ съ солью, варить до мягкости и протереть въ пюре; распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, налить стаканъ сливокъ, прибавить пюре, соли, перцу, щепотку муки; поставить на легкій огонь на $^1/_4$ часа, чтобы слегка перебирало; заправить желтками и подавать.

Кромѣ пюре, тыкву можно нарѣзать маленькими кусочками, сварить въ водѣ съ солью, откинуть, дать стечь; поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ, рублеными: петрушкой и лукомъ, солью и перцемъ.

746. Рѣпа Пулетъ.

Очистить 30 штукъ небольшихъ рѣпокъ; прокипятить, положивъ въ кипятокъ. Въ кастрюлю положить кусокъ масла съ ложкой муки, поставить на огонь, не давая мукѣ подрумяниться, налить туда бульону, положить рѣпу и уварить соусъ до густоты; прибавить ложку мелкаго сахара; передъ отпускомъ заправить 3-мя желтками и немного свѣжимъ масломъ.

747. Рѣпа съ Бешамелью.

Очистить рѣпу, прокипятить, положивъ въ кипятокъ, варить въ бульонѣ; когда сварится—подавать, обливъ соусомъ Бешамель № 125.

748. Рѣпа съ сахаромъ.

Очистить маленькія рѣпки, поджарить ихъ въ кастрюлѣ съ масломъ; когда подрумянятся, посыпать сахаромъ и немного солью, налить по желанію 1—2 ложки бульону, накрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ до готовности.

749. Рѣпа подъ густымъ соусомъ.

Взять большія молодыя рѣпы, очистить, придать имъ форму грушъ; кипятить 10 минутъ, положивъ въ кипятокъ. Обмазать масломъ кастрюлю, положить туда рѣпу, посыпать мелкимъ сахаромъ, налить соусу изъ-подъ жареной телятины, или оттянутаго сока № 117; накрыть рѣпы кружкомъ промасленной бумаги, сначала поставить на сильный огонь, потомъ составить на легкій, прикрывъ крышкой и положивъ на нее горячихъ угольевъ. Когда рѣпа будетъ готова, выложить на блюдо, какъ компотъ изъ грушъ, и облить соусомъ.

750. Пюре изъ рѣпы.

Нарѣзать тонкими кусками, прокипятить, откинуть на рѣшето и дать стечь; положить въ кастрюлю съ большимъ кускомъ масла, солью, перцемъ; поставить на легкій огонь, чтобы слегка перебирало, прибавивъ соку № 117, если имѣется; варить пока не разварится въ пюре. Подавать можно отдѣльно, или къ жаркому и котлетамъ.

751. Рѣпа съ горчицей.

Прокипятить и сварить въ бульонѣ, подавать съ бѣлымъ соусомъ № 128, въ который прибавить горчицы.

752. Рѣпа съ картофелемъ.

Взять маленькихъ рѣпокъ, сварить ихъ, положивъ въ кипятокъ съ маленькими картофелинами; вынуть и выложить на блюдо; распустить въ кастрюлѣ кусокъ свѣжаго масла, размѣшать въ немъ горчицу съ солью, вылить на блюдо.

753. Рѣпа съ сокомъ.

Нарѣзать рѣпу кусками, дать подрумяниться въ маслѣ, налить бульону и соку № 117; прибавить соли, перцу; поставить на легкій огонь, уварить соусъ до густоты.

754. Рагу изъ моркови.

Выскоблить, вымыть морковь, прокипятить, положивъ въ кипятокъ; нарѣзать длинными тонкими кусочками, поджарить въ кастрюлѣ съ кускомъ масла, солью, перцемъ, рубленой петрушкой; налить молока и варить до готовности; передъ отпускомъ заправить желтками. Можно вмѣсто масла положить кусокъ шпика, вмѣсто молока бульону и соку № 117 и конечно соли, перцу и петрушки. Соусъ уварить до густоты, подавать все вмѣстѣ.

755. Морковь Метръ д'Отель.

Очистить и нарѣзать круглыми кусочками, варить въ водѣ съ солью и масломъ. Положить въ кастрюлю масла, рубленыхъ: петрушки и луку, соли и крупнаго перцу; откинуть морковь на рѣшето, дать стечь, положить въ кастрюлю съ масломъ и поджарить, мѣшая, на сильномъ огнѣ.

756. Морковь обжаренная.

Нарѣзать кружками, прокипятить одну минуту, положивъ въ кипятокъ; поджарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ; вынуть, подавать горячею, посыпавъ солью.

757. Морковь по-фламандски.

Нарѣзать кружками, кипятить 5 минутъ, положивъ въ кипятокъ; положить морковь въ кастрюлю съ масломъ, бульономъ, небольшимъ количествомъ сахара; варить до густоты; прибавить кусокъ масла, рубленыхъ: петрушки и луку, ложку сока № 117; дать разъ вскипѣть и подавать съ гренками.

758. Морковь Пулетъ.

Выскоблить, нарѣзать ломтиками, варить, опустивъ въ соленый кипятокъ, прибавить масла или сала; когда сварится, откинуть на рѣшето, дать стечь. Положить въ кастрюлю масла съ 2 ложками муки, размѣшать, прибавить соли, перцу, налить бульону; когда

соусъ погустѣетъ, заправить желтками, положить немного сахару и морковь.

759. Морковь съ зеленью петрушки.

Сварить морковь, какъ сказано выше, откинуть на рѣшето, дать стечь. Положить въ кастрюлю кусокъ масла съ 2 ложками муки, поджарить, прибавить рубленой петрушки, соли, перцу; налить соку № 117 или бульону, дать соусу вскипѣть, положить туда морковь, немного лимоннаго сока и подавать.

760. Свекла.

Положить свеклу въ глиняный горшокъ, поставить въ печь въ то время, когда печется хлѣбъ; горшокъ перевернуть дномъ кверху, подложить подъ него слой мокрой соломы; парить 7—8 часовъ; приготовленная такимъ способомъ свекла гораздо вкуснѣе вареной въ водѣ. Ее подаютъ, какъ салатъ, и въ видѣ фрикасе. Въ послѣднемъ случаѣ пареную свеклу разрѣзать ломтиками, положить въ кастрюлю съ масломъ, рублеными: петрушкой и лукомъ, небольшимъ количествомъ чесноку, щепоткой муки, уксусомъ, солью, перцемъ, варить $^1/_4$ часа; подавать съ бѣлымъ соусомъ № 128.

Сладкіе коренья.

Бѣлые овсяные коренья поспѣваютъ въ первый годъ посадки, а черные на второй годъ; послѣдніе нѣжнѣе и пріятнѣе на вкусъ.

Выскоблить и по мѣрѣ чистки класть въ каменную чашку съ холодной водой и уксусомъ; налить полную кастрюлю воды, положить коренья, когда вода закипитъ, посолить и всыпать ложку муки; когда сварятся, откинуть на рѣшето, дать стечь.

761. Сладкіе коренья обжаренные.

Сварить, какъ сказано выше, дать хорошенько стечь, обвалять въ тѣстѣ № 87; поджарить въ растопленномъ маслѣ или салѣ; дать подрумяниться.

762. Сладкіе коренья Пулетъ.

Приготовить соусъ Пулетъ, какъ для моркови; заправить 2 желтками, положить туда заранѣе сваренные коренья, прибавить туда лимоннаго сока и подавать.

763. Сладкіе коренья съ бѣлымъ соусомъ.

Сварить, какъ сказано выше, и подавать горячими, обливъ бѣлымъ соусомъ № 128, или соусомъ Бешамель № 125, или свѣтло-коричневымъ № 130.

764. Сладкіе коренья съ сокомъ.

Сварить, какъ сказано выше, поджарить въ кастрюлѣ съ саломъ и мукой; прибавить бульону, соку № 117, соли, перцу, мускатнаго орѣха.

765. Сладкіе коренья Метръ-д'Отель.

Сварить и горячими перемѣшать съ масломъ, растертымъ съ мелко рублеными: петрушкой и лукомъ, посыпавъ солью и бѣлымъ перцемъ. Можно подавать также съ сыромъ; смѣшать коренья съ масломъ, тертымъ сыромъ и бѣлымъ перцемъ.

766. Салатъ изъ сладкихъ кореньевъ.

Сварить, какъ сказано выше, нарѣзать на куски одинаковой величины, заправить, какъ салатъ, хорошенько перемѣшать. Для салата надо выбирать бѣлые коренья и посыпать бѣлымъ перцемъ. Листья съ сердцевины кореньевъ можно класть въ салатъ, когда они молоды и бѣлы.

767. Пататы.

Пататы имѣютъ форму длиннаго картофеля. Когда пататы примутъ запахъ розы, ихъ уже сохранять долго нельзя. Это очень нѣжные корни сладкаго вкуса; ихъ варятъ въ водѣ; немного посоливъ, обжариваютъ въ тѣстѣ, какъ сладкіе коренья, вымочивъ въ водкѣ съ лимонной цедрой. Жарятъ, какъ картофель въ маслѣ. Кервельная рѣпа замѣняетъ пататы.

768. Крустадъ изъ кервельной рѣпы.

Приготовить крустадъ изъ хлѣба, какъ сказано въ № 497. Мелко изрубить ½ луковицы, положить въ кастрюлю съ свѣжимъ масломъ, поставить на огонь и дать подрумяниться, размѣшивая деревянной ложкой; прибавить туда 20 зол. вымытыхъ и вычищенныхъ мелко рубленыхъ шампиньоновъ, тушить почти до готовности и тогда прибавить 4 ложки вычищенной, вымытой и нарѣзанной ломтиками кервельной рѣпы; тушить 6 минутъ. Вымочить 2 анчоуса, мелко изрубить, смѣшать ихъ въ чашкѣ съ кофейной ложкой горчицы, прибавить 3 ложки свѣтло-коричневаго соуса № 130, вылить все въ кастрюлю съ рѣпой, дать вскипѣть одну минуту и наполнить этимъ крустады, обмазавъ густымъ соусомъ.

769. Картофель печеный.

Испечь картофель, подавать съ свѣжимъ масломъ или соусомъ Метръ-д'Отель № 132.

770. Паровой картофель.

Варить въ паровой кастрюлѣ съ водой и тряпкой, какъ сказано въ описаніи кастрюли. По желанію можно посолить картофель.

Примѣчаніе. Каждый разъ, когда надо протирать картофель, то варить его въ паровой кастрюлѣ; отъ этого онъ дѣлается разсыпчатымъ.

771. Картофель Метръ-д'Отель.

Сварить въ водѣ и очистить; нарѣзать ломтиками и положить въ кастрюлю съ свѣжимъ масломъ, рублеными: петрушкой и лукомъ, солью, перцемъ; прибавить немного уксусу; поджарить и подавать. Вмѣсто сливочнаго масла можно налить прованское масло. Когда картофель мелокъ, его можно не рѣзать.

772. Картофель по-парижски.

Положить въ кастрюлю кусокъ масла или сала съ рубленой большой луковицей; когда луковица хорошо подрумянится, налить стаканъ воды и положить очищенный картофель съ солью, перцемъ, пучкомъ овощей; варить на легкомъ огнѣ.

773. Картофель по-англійски.

Вымыть картофель, сварить въ водѣ съ солью и очистить; распустить кусокъ масла въ кастрюлѣ, нарѣзать картофель ломтиками и положить въ это масло; прибавить соли, перцу, мускатнаго орѣха; поджарить на сильномъ огнѣ, размѣшивая, подавать на горячемъ блюдѣ.

774. Картофель по-итальянски.

Взять $2^1/_2$ фун. свареннаго въ водѣ картофеля, истолочь или растереть; смѣшать съ $^1/_2$ фун. масла, хлѣбнымъ мякишемъ, облитымъ кипяченымъ молокомъ и остывшимъ; прибавить молока, чтобы не было густо, 8 сырыхъ желтковъ и 5 взбитыхъ бѣлковъ. Выложить на блюдо въ видѣ пирамиды, сгладить поверхность ножемъ и облить растопленнымъ масломъ. Поставить въ очень горячій шкафъ, дать подрумяниться; подавать горячимъ.

775. Картофель съ бѣлымъ соусомъ.

Сварить картофель въ водѣ, очистить насколько возможно горячимъ, нарѣзать ломтиками, разложить на блюдо и облить бѣлымъ соусомъ № 128, приготовленнымъ съ картофельной мукой.

776. Картофель съ свѣтло-коричневымъ соусомъ.

Сварить, какъ сказано выше, и облить соусомъ № 130.

777. Картофель со сливками.

Положить въ кастрюлю большой кусокъ масла, полную ложку муки, соли, перцу, немного мускатнаго орѣха, мелко рубленыхъ: петрушки и луку; размѣшать, налить стаканъ сливокъ, поставить на огонь и мѣшать, пока не закипитъ; сварить и очистить картофель, нарѣзать ломтиками, положить въ этотъ соусъ, подавать горячимъ.

788. Картофель со шпикомъ.

Поджарить въ кастрюлѣ маленькіе кусочки шпику, положить $1/2$ ложки муки, дать ей подрумяниться, размѣшивая; прибавить перцу и немного соли, пучекъ петрушки, тмину, лавроваго листа; налить бульону или воды, дать кипѣть 5 минутъ; положить туда хорошо очищеннаго, нарѣзаннаго кусками сырого кортофеля; когда сварится картофель, снять жиръ и подавать.

779. Картофель съ виномъ

Положить въ кастрюлю масла, перцу, соли, рубленыхъ: петрушки и луку, немного муки; налить бульону, стаканъ вина, или болѣе, смотря по количеству приготовляемаго соуса; поставить этотъ соусъ на огонь, прибавить въ него свареннаго и нарѣзаннаго ломтиками картофеля; варить соусъ до густоты.

780. Картофель по-Ліонски.

Сва́рить картофель въ водѣ, нарѣзать ломтиками и положить въ кастрюлю. Приготовить пюре изъ луку № 188, вылить пюре на картофель, поставить на край плиты, не давая кипѣть.

781. Картофель Провансаль.

Положить въ кастрюлю большой кусокъ масла и 6 ложекъ прованскаго масла съ цедрой съ половины лимона; прибавить рубле-

12*

ныхъ: петрушки и луку или чесноку, немного мускатнаго орѣха, соли и перцу. Очистить картофель, нарѣзать, если крупенъ, положить въ этотъ соусъ; тушить до готовности; передъ отпускомъ прибавить лимоннаго сока.

782. Пюре изъ картофеля.

Сварить въ паровой кастрюлѣ желтый картофель; протереть; пюре выложить въ кастрюлю съ свѣжимъ масломъ, посыпать бѣлымъ перцемъ, посолить, размѣшать и налить столько молока, чтобы пюре не было ни густо, ни жидко; дать вскипѣть, не давая пригорать; подавать. Вмѣсто перцу можно положить сахару.

783. Пуддингъ изъ картофеля.

Сварить, какъ сказано выше, протереть съ тертой лимонной цедрой; выложить въ кастрюлю, поставить на плиту, мѣшать; положить кусокъ свѣжаго масла, прибавить немного молока и сахару, не переставая мѣшать; дать немного остыть; прибавить 4 желтка и 4 взбитыхъ бѣлка; размѣшать все вмѣстѣ. Обмазать масломъ форму или кастрюлю, обсыпать сухарями, выложить пюре, поставить въ горячую золу, положивъ на крышку горячихъ угольевъ, или поставить въ шкафъ на $^{3}/_{4}$ часа.

784. Картофель съ сыромъ.

Сварить въ паровой кастрюлѣ картофель, очистить, протереть, положить слоями въ глубокое блюдо, пересыпать каждый слой сыромъ, немного перцемъ и перекладывать свѣжимъ масломъ; сверху посыпать слоемъ швейцарскаго сыра и слоемъ пармезана; поставить въ шкафъ на 15 минутъ, дать подрумяниться.

785. Картофель фаршированный.

Взять 8 большихъ картофелинъ, вымыть, очистить кожу, разрѣзать пополамъ, выскоблить середку ножемъ, оставивъ края толщиною въ $^{1}/_{2}$ пальца. Взять 2 сваренныя кортофелины, 2 рубленыхъ шарлотки, кусокъ масла съ яйцо, кусокъ свѣжаго свиного сала и щепотку рубленыхъ: петрушки и луку; истолочь съ перцемъ и солью; обмазать масломъ внутри выскобленныя картофелины наполнить ихъ приготовленнымъ фаршемъ такъ, чтобы фаршъ выступалъ полукругомъ; обмазать сковороду масломъ, положить карто-

фель, поставить въ не очень горячій шкафъ и черезъ $1/2$ часа, если хорошо подрумянится,—подавать.

786. Галеты изъ картофеля.

Взять 12 печеныхъ картофелинъ, очистить кожицу; положить ихъ горячими въ каменную чашку съ $1/4$ фун. масла, прибавить соли, перцу и стаканъ молока; растирать, пока масло не распустится и хорошо не размѣшается. Обмазать дно блюда, которое ставится на огонь, тонкимъ слоемъ масла, выложить туда картофель, чтобы слой былъ не болѣе 2 пальцевъ толщины; сравнять поверхность, прикрыть крышкой, положить на нее горячихъ угольевъ, не ставя блюда на огонь; когда сверху поджарится и подрумянится, подавать; на это требуется не болѣе 10 минутъ.

787. Картофель протертый.

Сварить, очистить кожу, протереть въ пюре; положить въ кастрюлю съ маленькимъ кускомъ масла и солью, налить цѣльнаго молока, поставить на огонь, дать подсохнуть; опять смочить молокомъ, уварить до густоты, сложить пирамидой на блюдѣ, сравнять поверхность, поставить въ шкафъ, дать подрумяниться и подавать горячимъ.

788. Картофель обжаренный.

Нарѣзать ломтиками сырой картофель и положить въ растопленное масло или сало; когда поджарится и подрумянится, вынуть, посыпать слегка солью и подавать горячимъ. Картофель можно обжаривать въ тѣстѣ № 87; въ такомъ случаѣ разрѣзать ломтиками вареный картофель, обвалять въ тѣстѣ и изжарить.

789. Картофель обжаренный другимъ манеромъ.

Нарѣзать длинными и тонкими кусками, положить въ фритюру, поджарить на легкомъ огнѣ, не давая подрумяниться; когда почти готовъ, вынуть, остудить, дать стечь; положить въ очень горячую фритюру, постоянно мѣшая; отъ этого картофель подрумянится и вздуется, если класть не очень много сразу.

790. Картофель, поджаренный въ маслѣ.

Очистить кожу съ маленькихъ сырыхъ картофелинъ; положить въ кастрюлю кусокъ масла, поставить на сильный огонь; выло-

жить картофель, дать ему подрумяниться, постоянно мѣшая; вынуть, дать стечь, посыпать солью и подавать.

791. Салатъ изъ картофеля.

Сварить, очистить, нарѣзать и заправить, пока горячій,—уксусомъ, прованскимъ масломъ, солью, перцемъ и рублеными: лукомъ, эстрагономъ, кервелемъ и крессомъ. Вмѣсто прованскаго масла можно положить сливочное масло и сливки; можно прибавить нарѣзанныхъ корнишоновъ, анчоусовъ и каперсовъ. Уменьшивъ количество уксуса, можно налить бѣлаго вина.

792. Картофель въ мундирѣ.

Испечь или сварить въ паровой кастрюлѣ или въ водѣ съ солью; подавать, не снимая кожи, на салфеткѣ; масло подать отдѣльно.

793. Обжаренные шарики изъ картофельнаго пюре.

Сварить, очистить, протереть; на 6 человѣкъ прибавить въ горячее пюре 4 яйца, взбитые бѣлки, немного сливокъ, рубленыхъ: петрушки и луку, соли и мускатнаго орѣха; хорошенько перемѣшать; взять на кончикъ ножа не болѣе $^1/_4$ ложки пюре; опустить въ фритюру, обжарить и дать подрумяниться.

794. То же другимъ манеромъ.

Сварить, очистить, протереть картофель и смѣшать съ фаршемъ изъ мяса; прибавить масла, соли, перцу, рубленой петрушки и луку, шарлотокъ и 2 яйца; перемѣшать все хорошенько; скатать шарики, обмазать ихъ бѣлкомъ и обжарить въ фритюрѣ; подавать съ обжаренной петрушкой или съ какимъ-либо соусомъ.

795. Картофель дюшессъ.

Испечь 12 картофелинъ, очистить, протереть въ пюре, смѣшать съ масломъ, съ 4 яйцами, рубленой петрушкой, солью или, по желанію, съ сахаромъ (можно не класть петрушки); взять ложкой пюре, сдѣлать шарикъ, придавить его, придавъ форму лепешки; положить лепешки въ кастрюлю въ горячее растопленное масло; когда съ одной стороны подрумянятся, перевернуть; подавать горячими. Если не класть петрушки, то можно прибавить вареныхъ сливокъ, перемѣшать и жарить также. Передъ тѣмъ, какъ жарить, можно обсыпать мукой.

796. Земляныя груши со сливками.

Очистить 4 стакана земляныхъ грушъ; сварить въ соленой водѣ; откинуть, дать стечь. Положить ихъ въ кастрюлю съ масломъ, солью, мускатнымъ орѣхомъ; жарить, постоянно размѣшивая, пока вода изъ нихъ не испарится; затѣмъ полить ихъ нѣсколькими ложками Бешамели № 125, дать два раза вскипѣть и подавать.

797. Земляныя груши съ пармезаномъ.

Сварить въ соленой водѣ, откинуть, дать стечь; нарѣзать ломтиками и поджарить съ масломъ. Посыпать солью и перцемъ, выложить слоями на металлическое блюдо, пересыпая каждый слой пармезаномъ; сверху смазать густымъ соусомъ Бешамель № 125 и посыпать пармезаномъ; поставить на 10 минутъ въ шкафъ.

Трюфеля.

Брать насколько возможно большихъ, тяжелыхъ, круглыхъ, сверху чернаго цвѣта, а снизу съ крапинками, твердыхъ и пріятнаго запаха. Ихъ кладутъ во всевозможныя рагу, которымъ они придаютъ вкусъ; мыть въ нѣсколькихъ водахъ, чистить щеткой, пока не отстанетъ вся земля. Когда ихъ кладутъ въ рагу или подаютъ съ домашней птицей, то счищаютъ кожицу, которая идетъ въ фаршъ.

798. Трюфеля Натюрель.

Вымыть и вычистить лучшіе трюфеля, обернуть каждый въ 5—6 кусковъ бумаги, смочить водой, запекать въ горячей золѣ одинъ часъ; снять бумагу, обтереть трюфеля и подавать горячими, прикрывъ салфеткой.

799. Трюфеля съ виномъ.

Цѣльные трюфеля сварить въ кастрюлѣ съ рубленымъ шпикомъ, пучкомъ овощей, зубкомъ чесноку, сокомъ № 117, бульономъ и $^1/_2$ бутылкой хорошаго бѣлаго вина.

Шампиньоны.

Когда шампиньоны соберутъ, то передъ тѣмъ, какъ ихъ класть въ кушанья, имъ надо дать полежать нѣсколько часовъ. Счистить кожицу, крупнѣе нарѣзать кусками и сейчасъ же класть въ хо-

лодную воду съ уксусомъ, чтобы не покраснѣли; дать хорошенько стечь водѣ прежде, чѣмъ класть въ рагу. Тѣ, которые покажутся не совсѣмъ хорошими, лучше прокипятить въ водѣ съ уксусомъ.

800. Шампиньоны Соте.

Вычистить, какъ сказано выше, положить въ кастрюлю съ масломъ, солью, перцемъ; поставить на плиту на $^1/_4$ часа и подавать. По желанію можно прибавить рубленыхъ: петрушки, луку и чесноку.

801. Шампиньоны по-Провансальски.

Очистить и вымыть; дать стечь и положить на одинъ часъ въ прованское масло съ солью, перцемъ и чеснокомъ. Поджарить на сильномъ огнѣ съ солью, перцемъ, зеленью петрушки. Подавать на блюдѣ съ крутонами; выжать на шампиньоны сокъ съ лимона.

802. Шампиньоны въ коробкѣ.

Приготовить, какъ сказано выше; жарить въ бумажной коробкѣ и подавать въ ней.

803. Шампиньоны на рѣшеткѣ.

Взять большихъ шампиньоновъ, срѣзать кожицу и корешки; положить ихъ на рѣшетку шапочками внизъ и передъ отпускомъ въ углубленіе шапочекъ положить масла, соли, перцу, рубленыхъ: петрушки и луку; поступать такъ же, какъ съ телячьими почками на рѣшеткѣ.

804. Шампиньоны, какъ фрикасе изъ цыплятъ.

Очистить и нарѣзать, если крупны; прокипятить въ водѣ съ уксусомъ, опустить въ холодную воду и хорошенько вытереть. Положить ихъ въ кастрюлю съ масломъ, поджарить, прибавить щепотку муки, соли, перцу, пучекъ петрушки, налить бульону, варить $^1/_4$ часа; передъ отпускомъ заправить желтками съ $^1/_2$ ложкой уксуса.

805. Шампиньоны въ раковинахъ.

Очищенные и сваренные, какъ сказано выше, шампиньоны положить въ раковины и поступать, какъ съ устрицами № 596; соусъ уварить до густоты.

806. Шампиньоны на гренкахъ.

Приготовить шампиньоны, какъ сказано выше; обжарить хлѣбную корку въ фритюрѣ, положить на блюдо, выложить на нее шампиньоны; подавать горячими.

Сморчки.

Очистить и вымыть; положить въ кастрюлю съ водой или съ бѣлымъ виномъ и бульономъ такъ, чтобы ихъ покрывало; положить пучекъ овощей и луку; поставить на огонь на $^1/_2$ часа, не давая кипѣть; потомъ дать слегка кипѣть $^3/_4$ часа. Приготовлять тѣ же кушанья, какъ изъ шампиньоновъ. Можно класть въ яичницу, мелко изрубивъ. Сморчки могутъ замѣнить шампиньоны въ соусахъ и рагу. Сушатъ ихъ, разрѣзая на 2 или 4 части и нанизывая на нитку. Сушеные сморчки передъ употребленіемъ надо размачивать въ водѣ и затѣмъ приготовлять, какъ свѣжіе. Можно сушеные истолочь и класть порошкомъ въ соуса.

807. Сморчки по-Провансальски.

Очистить, разрѣзать, если большіе; вымыть въ теплой водѣ, перемѣняя ее нѣсколько разъ; опустить сморчки въ соленый кипятокъ; дать разъ вскипѣть и снять съ огня; откинуть и выжать воду. Изрубить луковицу, поджарить ее на сковородкѣ съ неочищенной головкой чесноку; дать подрумяниться и прибавить сморчки; посыпать солью и перцемъ и чуть-чуть кайенскимъ перцемъ; жарить, постоянно размѣшивая, на умѣренномъ огнѣ 10—12 минутъ; отставить на край плиты, посыпать рубленой петрушкой и заправить нѣсколькими ложками густого соуса Томатъ № 141; выложить на поджаренные въ прованскомъ маслѣ крутоны.

808. Сморчки въ маслѣ.

Очистить и прокипятить; откинуть и выжать воду. Положить сморчки въ кастрюлю съ масломъ, пучкомъ петрушки, солью и перцемъ. Жарить, пока вся вода не испарится. Полить немного бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до готовности; заправить маленькимъ кускомъ масла, растертаго съ мукой; отставить на край плиты, заправить лимоннымъ сокомъ и масломъ кусочками; подать, обложивъ поджаренными крутонами.

809. Сморчки Пулетъ.

Очистить и прокипятить; откинуть, выжать воду; положить сморчки въ кастрюлю съ масломъ и со щепоткой рубленой луковицы; жарить 10 минутъ на сильномъ огнѣ; посыпать ложкой муки и налить горячаго бульону до высоты грибовъ; заправить солью, перцемъ и головкой чесноку. Варить 20 минутъ на легкомъ огнѣ. Заправить 2-мя желтками; передъ отпускомъ посыпать щепоткой рубленой петрушки и полить лимоннымъ сокомъ.

810. Бѣлые грибы по-Провансальски.

Взять 6 свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, отрѣзать корешки, обтереть; положить шляпки на сковороду съ прованскимъ масломъ; поджарить съ обѣихъ сторонъ, переворачивая; посыпать солью и перцемъ; откинуть, дать стечь маслу, выложить на блюдо. Положить на сковородку рубленыхъ луковицъ и шарлотокъ; поджарить въ свѣжемъ прованскомъ маслѣ; прибавить рубленые корешки; жарить 7—8 минутъ; посыпать солью и перцемъ, прибавить зубокъ чесноку и щепотку петрушки; выложить туда же шляпки, подогрѣть ихъ, переворачивая; выложить на блюдо и вылить на нихъ масло съ рублеными корешками.

811. Дыни и винныя ягоды.

Ихъ подаютъ, какъ дессертъ на тарелкахъ, подложивъ виноградные листья. Дыню рѣжутъ на куски и къ ней подаютъ мелкій сахаръ, перецъ и соль.

ГЛАВА 22-я.

Кушанья изъ яицъ.

812. Яйца всмятку.

Положить яйца въ кастрюлю съ кипяткомъ, снять съ огня, накрыть и дать постоять 5 мин., чтобы бѣлокъ свернулся. Вынуть изъ воды и подавать въ салфеткѣ. Воды должно быть столько, чтобы она покрывала яйца.

813. Яичница—глазунья.

Распустить немного масла на сковородѣ или металлическомъ блюдѣ, выпустить яйца; посыпать солью и перцемъ, подержать на

легкомъ огнѣ, провести сверху раскаленной лопаткой и сейчасъ же подавать. Можно посыпать тертымъ сыромъ или поджарить сначала нѣсколько ломтиковъ ветчины и на нее выпустить яйца.

814. Яичница—глазунья со спаржей.

Нарѣзать нѣжныя части спаржи кусочками величиною съ горошину; опустить въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, вынуть; поджарить въ кастрюлѣ съ петрушкой, луковицей и кускомъ масла; всыпать щепотку муки, влить немного воды, приправить солью и немного сахаромъ. Когда спаржа сварится и сокъ выкипитъ, положить ее на блюдо или сковороду, выпустить на нее яйца, приправить немного крупнымъ перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ; поставить на огонь, чтобы сдѣлалась яичница, которую подавать, пока горяча.

815. Яйца съ ветчиной.

Отрѣзать нѣсколько тонкихъ ломтиковъ ветчины; слегка поджарить ихъ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, уложить на блюдо; на сковородку, гдѣ жарилась ветчина, выпустить столько яицъ, сколько ломтиковъ ветчины. Заправить яйца солью и перцемъ; покрыть крышкой, положить на нее горячихъ угольевъ. Когда яйца будутъ готовы, снять ихъ осторожно и положить по одному на каждый ломтикъ ветчины.

816. Яйца въ мѣшочекъ.

Вскипятить воду въ кастрюлѣ, положить яйца, дать кипѣть 5 минутъ. Вынуть яйца и опустить въ холодную воду, затѣмъ осторожно снять скорлупу, не повредивъ бѣлка. Такія яйца должны быть очень мягки на ощупь. Подаютъ ихъ цѣльными съ слѣдующими соусами: Бѣлымъ № 128, Пикантнымъ № 136, Роберъ № 166, Равиготъ № 160, со всякимъ пюре, рагу и сокомъ № 117; а лучше всего съ пюре изъ щавеля № 720, или шпината № 722.

817. Яйца съ зеленью.

Изрубить мелко зелень петрушки, 1 луковицу, нѣсколько шарлотокъ; положить въ кастрюлю, прибавить соли, перцу, кусокъ масла, растертаго съ мукой; влить $^1/_2$ стакана бѣлаго вина; кипятить 7 — 8 минутъ; дать погустѣть. Выложить на блюдо свѣжія яйца, сваренныя въ мѣшочекъ, облить соусомъ и посыпать сухарями.

818. Выпускныя яйца.

Яйца должны быть самыя свѣжія. Налить въ кастрюлю воды до $^3/_4$, прибавить ложку уксуса и немного соли; когда вода закипитъ, выпустить яйца одно за другимъ, держа ихъ какъ можно ниже надъ водой. Когда на ощупь они достаточно сварились, вынуть ихъ осторожно, положить въ теплую воду; дать стечь, выложивъ на салфетку; подавать, какъ яйца въ мѣшочекъ.

819. Выпускныя яйца, поджаренныя.

Выпустить въ горячую фритюру; переворачивать, не давая имъ расплываться, и смотрѣть, чтобы желтокъ не затвердѣлъ. Подавать, какъ яйца въ мѣшочекъ, съ соусомъ или рагу.

820. Выпускныя яйца съ соусомъ Субизъ.

Приготовить пюре изъ лука № 188; выложить его на блюдо. Сварить отдѣльно 6 выпускныхъ яицъ, какъ сказано выше; выложить на блюдо поверхъ соуса, перекладывая гренками, вырѣзанными въ формѣ пѣтушьяго гребешка, обмазанными яйцами и поджаренными въ маслѣ.

821. Матлотъ изъ яицъ.

Налить въ кастрюлю стаканъ краснаго вина и столько же воды и бульону; прибавить пучекъ овощей, головку чесноку, луку, соли, перцу и пряностей; кипятить 10 минутъ; вынуть овощи; выпустить въ соусъ 6 яицъ одно за другимъ, вынимая ихъ по мѣрѣ готовности. Выложить яйца на блюдо, обложенное гренками, а соусъ вскипятить, заправить масломъ и ложкой муки; облить яйца.

822. Яйца съ соусомъ Томатъ.

Налить на небольшую глубокую сковороду 1 стаканъ прованскаго масла или столько же топленаго свиного сала; поставить на плиту; когда масло будетъ горячо, нагнуть сковородку, чтобы масло собралось съ одной стороны, и выпустить въ него одно яйцо. Когда яйцо слегка поджарится снаружи, но желтокъ будетъ еще жидокъ, вынуть его, положить на блюдо, а на сковородку выпустить другое, и т. д., пока не будетъ готово достаточное количество яицъ. Облить яйца соусомъ изъ свѣжихъ томатовъ № 141.

823. Яйца съ виноградным̆ъ сокомъ.

Распустить въ кастрюлѣ ложку говяжьяго жиру и немного масла, растертаго съ мукой; когда подрумянится, прибавить ½ стакана сока, размѣшать; вылить въ него 8—10 яицъ, хорошо разболтанныхъ съ небольшимъ количествомъ виноградного сока; поставить на легкій огонь, размѣшивать постоянно вилкой, пока не будутъ готовы.

824. Яйца съ горошкомъ.

Сварить зеленаго горошка въ бульонѣ до мягкости; выложить на сковородку; выпустить яйца, посыпать солью и перцемъ; поставить на легкій огонь, накрыть крышкой, положивъ на нее горячихъ угольевъ.

825. Яйца съ соусомъ Бешамель.

Нарѣзать крутыя яйца тонкими ломтиками, перемѣшать съ горячимъ соусомъ Бешамель № 125.

826. Поджаренныя яйца.

Изрубить луковицу, поджарить съ большимъ кускомъ масла; прибавить соли, ложку муки, кусочекъ сахару, влить чашку сливокъ; поставить на легкій огонь, чтобы перебирало. Положить въ это рагу нѣсколько крутыхъ яицъ, разрѣзанныхъ на четыре части, и подавать.

827. Фаршированныя яйца.

Сварить въ крутую 8 яицъ; разрѣзать каждое вдоль, вынуть желтки, растереть ихъ въ каменной чашкѣ съ 60 золотн. масла, солью, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ, рублеными: лукомъ и петрушкой и хлѣбнымъ мякишемъ, размоченнымъ въ молокѣ и выжатымъ. Этимъ фаршемъ наполнить яичные бѣлки. Обмазать масломъ блюдо или сотейникъ, покрыть его тонкимъ слоемъ какого-либо фарша, пюре или рагу; положить половинки яицъ, разрѣзомъ кверху; вставить въ шкафъ на ¼ часа.

828. Фаршированныя яйца съ анчоусами.

Сварить въ крутую 8 — 10 яицъ; остудить въ холодной водѣ, снять скорлупу и каждое яйцо разрѣзать вдоль. Вынуть желтки и истолочь ихъ съ 20-ю очищенными анчоусами; положить маленькій

кусокъ масла, 2 — 3 ложки намоченнаго въ молокѣ и выжатаго хлѣбнаго мякиша, нѣсколько сырыхъ желтковъ, немного рубленаго лука и зелени петрушки, соли и перцу. Размѣшать хорошенько и этимъ фаршемъ наполнить половинки яицъ. Покрыть блюдо тонкимъ слоемъ оставшагося фарша, выложить на него яйца разрѣзомъ кверху, обсыпать сухарями, полить растопленнымъ масломъ, поставить въ шкафъ на легкій духъ на 20 минутъ.

829. Яйца въ коробочкахъ.

Для каждаго яйца сдѣлать коробочку изъ толстой бумаги, положить туда кусокъ масла величиной въ орѣхъ, рубленаго луку и петрушки; поставить на рѣшетку; когда масло растопится, выпустить въ каждую по одному яйцу; посыпать солью, перцемъ, сухарями или пармезаномъ; передъ отпускомъ провести сверху раскаленной лопаткой.

830. Яйца въ черномъ маслѣ.

Распустить на сковородѣ кусокъ масла, кипятить, пока не потемнѣетъ; вылить въ него яйца, предварительно разболтанныя съ солью и перцемъ. Передъ отпускомъ влить ложку подогрѣтаго уксуса и провести сверху раскаленной лопаткой.

831. Яичница съ сыромъ Менажеръ.

Распустить сливочное масло въ кастрюлѣ на легкомъ огнѣ, не давая кипѣть; прибавить 10 золот. муки; размѣшать; прибавить 4 желтка и $1/2$ стакана молока, варить 2 минуты, помѣшивая деревянной ложкой, чтобы не пригорало; снять съ огня и прибавить $1/4$ фунта тертаго пармезана, $1/4$ фунта швейцарскаго сыра, нарѣзаннаго мелкими кусками, соли, перцу, мускатнаго орѣха и 2 взбитыхъ бѣлка; размѣшать, наполнить $2/3$ формы, запечь въ шкафу на легкомъ духу. Вмѣсто пармезана можно положить швейцарскаго сыра, всего $1/2$ фун., и дно формы обложить гренками.

832. Яичница съ сыромъ.

Положить въ кастрюлю 6 желтковъ, 5 золот. очень сухой пшеничной муки и $2^1/2$ золот. картофельной; размѣшать хорошенько деревянной ложкой; прибавить стаканъ густыхъ сливокъ и $1/8$ фунта сливочнаго масла въ кусочкахъ. Поставить на огонь, дать кипѣть

3 минуты, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Снять съ огня и положить въ яичницу $^1/_2$ фунта тертаго пармезана, 36 золот. швейцарскаго сыра въ кусочкахъ, соли, перцу, мускатнаго орѣха и 2 взбитыхъ бѣлка. Поступать далѣе, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.

833. Лодійскія даріоли.

Приготовлять, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, но вмѣсто бѣлковъ положить 2 цѣлыхъ яйца и 3 желтка. Наполнить смазанныя масломъ формочки для даріолей; варить въ паровой кастрюлѣ 12 минутъ, затѣмъ выложить на горячее блюдо, полить растопленнымъ масломъ, посыпать солью и перцемъ.

834. Яйца Полиньякъ.

Формочки для даріолей смазать масломъ и обсыпать петрушкой; выпустить въ каждую по яйцу, посолить. Налить въ плафонъ немного горячей воды, поставить формочки, варить 5 минутъ; затѣмъ опрокинуть яйца на блюдо.

835. Яичница.

Выпустить яйца въ кастрюлю; прибавить немного масла, соли и перцу; поставить на плиту; мѣшать, пока не погустѣетъ. Такую яичницу можно приготовлять съ овощами, напр.: селлереемъ, цикоріемъ, латукомъ, головками спаржи. Поджарить эти овощи, какъ для рагу, мелко изрубить, разболтать вмѣстѣ съ яйцами. Въ эту яичницу прибавляютъ также тертаго сыру, — швейцарскаго или пармезану.

836. Яичница съ малосольной свининой.

Разболтать 8—10 яицъ въ каменной чашкѣ съ солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ; взбить; прибавить около 15 золот. сливочнаго масла въ кусочкахъ. Смазать масломъ дно кастрюли; вылить яйца; поставить на легкій огонь, не переставая мѣшать деревянной ложкой. Когда начнетъ густѣть, прибавить 2—3 ложки сырыхъ сливокъ или какого-нибудь соуса; размѣшивать, пока яичница не будетъ готова. Выложить на блюдо и гарнировать поджаренными ломтиками свинины.

837. Яичница съ лукомъ.

Взбить 8 яицъ; приправить солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ; смѣшать съ масломъ, вылить въ кастрюлю, поставить на

легкій огонь, размѣшивая. Когда начнетъ густѣть, прибавить 2—3 ложки пюре изъ лука № 188; размѣшать, выложить на блюдо; огарнировать крутонами, поджаренными въ маслѣ.

838. Яичница съ томатами.

Очистить 2 томата отъ кожи и зеренъ; нарѣзать кусочками. Распустить масло на сковородѣ, слегка поджарить въ немъ томаты на сильномъ огнѣ, не давая имъ размякнуть. Взбить 8 яицъ съ 3 ложками сырыхъ сливокъ; прибавить 15 золот. масла въ кусочкахъ; вылить въ кастрюлю и поставить на огонь, постоянно размѣшивая. Когда начнетъ густѣть, положить томаты, размѣшать; опрокинуть яичницу на блюдо, полить соусомъ Томатъ № 141.

839. Яичница со спаржей.

Взять пучекъ спаржи; нарѣзать нѣжныя части кусками; сварить въ соленой водѣ; откинуть, дать стечь; затѣмъ поджарить ее на сильномъ огнѣ съ масломъ, солью и перцемъ. Разболтать 10 яицъ съ 2—3 ложками сырыхъ сливокъ; распустить въ кастрюлѣ 20 золот. масла, вылить туда яйца; мѣшать, пока не начнутъ густѣть; снять съ огня и размѣшать съ горячей спаржей. Выложить на блюдо и огарнировать крутонами.

840. Яичница по-арденски.

Взбить бѣлки, приправить ихъ солью, перцемъ, петрушкой и лукомъ; выложить на смазанную масломъ сковороду, полить немного густыми сливками и выпустить туда желтки, чтобы они были на равномъ разстояніи одинъ отъ другого. Поставить въ негорячій шкафъ, чтобы слегка подрумянились.

841. Омлетъ съ зеленью.

Разболтать яйца съ солью, перцемъ, мелко изрубленными: луковицей и петрушкой; прибавить немного воды или молока. Распустить масла на сковородѣ, вылить яйца. Когда омлетъ хорошо подрумянится, сложить его втрое и выложить на блюдо.

Омлетъ можно приготовлять и безъ зелени; къ нему подается также соусъ Томатъ № 141. Если приготовляютъ омлетъ съ телячьими почками, головками спаржи, грибами, — то ихъ предварительно поджариваютъ съ приправами, мелко рубятъ и разбалтываютъ съ яйцами. Можно прибавлять въ омлетъ тертый сыръ.

Чтобы омлетъ удался, не выпускать болѣе 12 яицъ на сковороду и не взбивать ихъ слишкомъ долго.

842. Омлетъ съ лукомъ.

Изрубить луковицу, поджарить въ маслѣ; вылить на нее 6 разболтанныхъ яицъ; далѣе поступать, какъ сказано въ предшествующемъ номерѣ.

843. Омлетъ Целестина.

Разболтать яйца въ каменной чашкѣ и, чтобы омлетъ вышелъ болѣе легкимъ, прибавить нѣсколько кусочковъ свѣжаго масла. Вылить на горячую сковороду съ растопленнымъ масломъ.

844. Омлетъ съ телячьей почкой.

Оставшуюся отъ жаркого почку нарѣзать кусочками, подогрѣть слегка на сковородѣ въ соку изъ-подъ телятины или въ маслѣ съ рубленой петрушкой. Въ это время приготовить омлетъ изъ 8—10 яицъ, какъ сказано выше. Когда будетъ готовъ, выложить на него почку, свернуть и подавать на блюдѣ. Если берется сырая почка, то ее нужно изрубить, поджарить въ маслѣ съ солью, перцемъ, полить сокомъ изъ-подъ телятины, посыпать зеленью петрушки.

845. Омлетъ разныхъ цвѣтовъ.

Приготовить на маленькихъ сковородкахъ 4 омлета съ масломъ, какъ сказано въ № 841. Каждый долженъ быть особаго цвѣта; одинъ сдѣлать съ томатами, другой съ зеленью шпината, третій изъ однихъ бѣлковъ, четвертый безъ всякой зелени съ примѣсью лишнихъ желтковъ, которые придадутъ ему желтый цвѣтъ. Выложить омлеты на блюдо одинъ на другой; подать съ соусомъ Томатъ № 141 блѣднаго цвѣта.

846. Маседуанъ изъ омлета.

Вмѣсто того, чтобы подавать одинъ большой омлетъ, который можетъ быть не всѣмъ придется по вкусу, можно сдѣлать нѣсколько маленькихъ; одинъ простой, другой со шпикомъ, третій съ зеленью, четвертый съ сыромъ и подать ихъ на одномъ блюдѣ, какъ сказано выше.

847. Омлетъ съ сыромъ.

Разболтать яйца съ тертымъ швейцарскимъ сыромъ и густыми сливками; посыпать перцемъ, немного солью, смотря по тому, на-

сколько солонъ сыръ; вылить на сковороду съ растопленнымъ масломъ. Передъ отпускомъ посыпать тертымъ сыромъ и провести раскаленной лопаткой.

848. Омлетъ со шпикомъ или ветчиной.

Распустить на сковородѣ немного масла; поджарить въ немъ тонкіе ломтики ветчины или шпику. Вылить яйца, разболтанныя съ пряностями, но безъ соли.

849. Омлетъ съ устрицами или ракушками.

Опустить устрицы въ соленый кипятокъ (можно взять морскую воду); откинуть на рѣшето, дать стечь. Нарѣзать устрицы, разболтать съ масломъ и яйцами, вылить на сковородку (на 4 устрицы взять одно яйцо). Съ ракушками поступаютъ точно также, но ихъ жарятъ на сильномъ огнѣ прежде, чѣмъ смѣшать съ яйцами. Остерегаться, чтобы въ омлетъ не попала соленая вода; это портитъ его.

850. Омлетъ съ маринованной рыбою тонъ.

Изрубить мелко кусокъ рыбы тонъ, величиной съ полъ-яйца, немного шарлотокъ и чуть-чуть чесноку; можно прибавить въ этотъ фаршъ рубленыхъ молоковъ карпіи, отваренныхъ въ соленомъ кипяткѣ; выложить на сковороду вмѣстѣ съ масломъ, поставить на огонь. Въ это время разболтать 6 яицъ и, когда масло растопится, выложить его вмѣстѣ съ фаршемъ въ разболтанныя яйца. Размѣшать все хорошенько; вылить на сковороду съ растопленнымъ масломъ. Приготовить соусъ Метръ-д'отель № 132 съ зеленью петрушки и лимоннымъ сокомъ; вылить его на блюдо и поставить на горячую золу; выложить на него омлетъ; подавать горячимъ.

851. Омлетъ изъ раковъ.

Сварить раковъ, какъ сказано въ № 638; очистить, истолочь ножки, а шейки оставить цѣльными; истолочь также отдѣльно нѣсколько скорлупокъ и приготовить раковое масло № 93. Разболтать яйца съ солью, перцемъ и толчеными раками; влить раковое масло, положить шейки, размѣшать и вылить на сковородку.

852. Омлетъ съ макаронами.

Нарѣзать мелко вареныя макароны, перемѣшать съ яйцами, прибавить сыру и соли по вкусу; вылить на сковородку; макаронъ берется втрое меньше, чѣмъ яицъ.

853. Омлетъ съ хлѣбомъ.

Положить въ маленькую чашку полгорсти хлѣбнаго мякиша, посыпать солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, влить стаканъ молока. Когда хлѣбъ пропитается молокомъ, выпустить яйца, разболтать, приготовить омлетъ.

854. Омлетъ съ крутонами.

Нарѣзать кусочками мякишъ бѣлаго хлѣба, слегка поджарить въ маслѣ, но не подсушивать. Разболтать 8—10 яицъ съ солью, перцемъ и крутонами; приготовить омлетъ.

855. Омлетъ съ трюфелями.

Очистить, изрубить 3—4 трюфеля; жарить 2 минуты на сильномъ огнѣ въ 15-ти золот. масла съ солью и перцемъ. Вытереть каменную чашку внутри слегка надрѣзанною головкой чесноку; выпустить туда 8 яицъ; посыпать солью, перцемъ, зеленью петрушки, разболтать, влить на трюфеля, приготовить омлетъ.

856. Омлетъ съ бѣлыми грибами.

Вымыть и изрубить нѣсколько бѣлыхъ грибовъ; поджарить ихъ на сильномъ огнѣ съ сливочнымъ масломъ и прованскимъ, съ солью, перцемъ, зубкомъ чесноку. Разболтать 8—10 яицъ съ солью и перцемъ; приготовить изъ нихъ омлетъ; выложить на него грибы, свернуть, подать на подогрѣтомъ блюдѣ.

857. Омлетъ съ головками спаржи.

Если спаржа нѣжна, то не нужно ее отваривать въ кипяткѣ. Обрѣзать кончики, длиною въ палецъ; обжарить въ сливочномъ или прованскомъ маслѣ, съ солью и перцемъ. Разболтать яйца съ солью, перцемъ и петрушкой; распустить масла на сковородкѣ, вылить туда яйца вмѣстѣ со спаржей, размѣшать; когда омлетъ будетъ готовъ, подать на подогрѣтомъ блюдѣ.

ГЛАВА 23-я.

Макароны, лапша и другія мучныя кушанья.

858. Макароны запеченыя.

Сварить въ соленой водѣ до мягкости $^3/_4$ фунта макаронъ; слить воду; сначала перемѣшать макароны съ нѣсколькими лож-

ками Бешамели № 125, затѣмъ съ $^1/_4$ фунта сливочнаго масла и 30 золотн. тертаго сыра, пармезана пополамъ съ швейцарскимъ. Выложить макароны на металлическое блюдо, обсыпать пармезаномъ и сухарями, полить масломъ, запечь на плитѣ подъ крышкой съ горячими угольями, или въ шкафу.

859. Макароны въ тѣстѣ.

Сварить 60 золот. макаронъ; размѣшать ихъ въ 7—8 золотн. сливочнаго масла, 60 золотн. сыра, пармезана пополамъ съ швейцарскимъ, посыпать перцемъ и поджарить на сильномъ огнѣ, чтобы сыръ хорошо разошелся. Обложить дно и бока кастрюли тонкимъ слоемъ тѣста № 87; положить туда макароны, накрыть такимъ же слоемъ тѣста; закрыть кастрюлю крышкой, положить на нее горячихъ угольевъ; для того, чтобы тѣсто не пригорѣло, смазать кастрюлю масломъ или положить на дно и сверху промасленную бумагу.

860. Сырники на взбитыхъ бѣлкахъ.

Вскипятить $2^1/_2$ стакана молока; отставить на край плиты, прибавить кусокъ масла и столько хлѣбнаго мякиша, чтобы получилась негустая кашица; мѣшать на огнѣ; черезъ нѣсколько минутъ снять съ плиты, положить $^1/_4$ фунта масла, 6 желтковъ, горсть тертаго пармезана, щепотку мелкаго сахара, немного соли и мускатнаго орѣха; взбить 6 бѣлковъ и размѣшать съ тѣстомъ. Запечь въ бумажныхъ коробкахъ, смазанныхъ масломъ. Черезъ 15—18 минутъ вынуть изъ шкафа.

861. Хлѣбцы съ сыромъ честеръ.

Разрѣзать пополамъ нѣсколько маленькихъ бѣлыхъ хлѣбцевъ; положить на каждую половинку по ломтику честера или посыпать тертымъ честеромъ. Положить хлѣбцы на рѣшетку, посыпать сверху перцемъ, простымъ или кайенскимъ; вставить на 10 — 12 минутъ въ горячій шкафъ.

862. Клецки, запеченыя съ сыромъ.

Приготовить заварное тѣсто № 870 изъ $^1/_2$ стакана воды, 36 золот. муки, 7—8 золот. масла и щепотки сахара; посолить, подсушить на плитѣ, размѣшать съ 3 — 4 яйцами, 7-ю — 8-ю золот. тертаго пармезана и небольшимъ количествомъ мускатнаго орѣха.

Посыпать столъ мукой, выложить тѣсто, скатать изъ него палочки въ палецъ величиной, обрѣзать кончики, обвалять въ мукѣ, опустить въ кипятокъ на 7 — 8 минутъ; откинуть на рѣшето, дать стечь; перемѣшать съ соусомъ Бешамель № 125; уложить на блюдо, пересыпая каждый рядъ тертымъ пармезаномъ, облить сверху растопленнымъ масломъ; запечь.

863. Клецки изъ манной крупы.

Вскипятить 5 стакановъ молока; размѣшать его съ 1/8 фунта масла; всыпать понемногу, не переставая мѣшать, 1/2 фунта манныхъ крупъ и около 5 золот. картофельной муки; отставить на край плиты и варить 25 минутъ; посолить, прибавить сахару и мускатнаго орѣха; снять съ огня; прибавить въ тѣсто отъ 6 до 7 желтковъ, разболтанныхъ съ 2 ложками холодной воды; варить еще 5 минутъ, не переставая мѣшать. Снять съ огня; положить горсть тертаго пармезана. Вылить на эмальированную сковороду и остудить. Съ помощью небольшой формочки нарѣзать тѣсто кружками въ 3 пальца въ поперечникѣ; уложить ихъ слоями на металлическое блюдо, поливая каждый слой растопленымъ масломъ и пересыпая тертымъ пармезаномъ. Вставить въ шкафъ на 35 минутъ.

864. Оладьи изъ манной крупы съ пармезаномъ.

Сварить густую кашу на молокѣ изъ манныхъ крупъ и картофельной муки, какъ сказано выше. Вылить на блюдо, остудить. Нарѣзать тѣсто кружками, обвалять въ тертомъ пармезанѣ; обмазать взбитымъ яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ и обжарить въ фритюрѣ.

865. Сырники.

Вскипятить стаканъ воды, посолить; прибавить 10 золот. масла, всыпать муку, не переставая мѣшать. Когда тѣсто подсохнетъ такъ, что будетъ отставать отъ кастрюли—снять съ плиты; прибавить 3 яйца, 1/8 фунта масла, столько же пармезана, немного сахару, щепотку перцу. Брать тѣсто ложкой и класть на сковороду въ видѣ маленькихъ шариковъ; положить на каждый по кусочку сыру; печь 20 минутъ въ нежаркомъ шкафу.

866. Пупелинъ.

Вскипятить стаканъ воды; прибавить соли, ложку сахару, и 1/4 фунта сливочнаго масла; когда масло распустится, всыпать 32

золот. муки; снять съ огня и размѣшать. Черезъ нѣсколько минутъ бить понемногу одно яйцо и 3 желтка; прибавить 2 горсти тертаго пармезана, 30 золот. швейцарскаго сыра кусочками, немного мускатнаго орѣха и 2—3 взбитыхъ бѣлка. Смазать масломъ эмальированную сковороду; выложить на нее тѣсто въ видѣ вѣнка, смазать яйцомъ, обложить тонкими ломтиками швейцарскаго сыра; поставить въ нежаркій шкафъ на 1/2 часа.

867. Гужеръ.

Приготовить заварное тѣсто, какъ сказано выше; раскатать его толщиною въ палецъ, выложить на сковороду, смазанную масломъ; посыпать тертымъ сыромъ; поставить въ жаркій шкафъ на 20 мин.

Т ѣ с т о.

Тѣсто печется большей частью въ русской печкѣ или шкафу; не всѣ печенья требуютъ одинаковаго жара. Бѣлый хлѣбъ печется всего 10 минутъ въ *горячей печи.* Черезъ часъ послѣ того печь годится для холодныхъ паштетовъ, слойки, обыкновенныхъ пироговъ, тортовъ, лепешекъ, пирожковъ и пышекъ. Черезъ 2—3 часа можно печь различные бисквиты и всякія мелкія печенья, которыя слѣдуетъ лишь подрумянить. Печь, которая остывала 4 часа, годится для меринги и пирожныхъ, покрытыхъ взбитыми бѣлками. Черезъ 5 часовъ въ ней можно подсушивать миндальныя макароны и марципаны. Чтобы узнать, не слишкомъ ли горяча печь, нужно отгрести уголья и бросить туда свертокъ бумаги; если черезъ 4—5 минутъ онъ почернѣетъ и истлѣетъ, значитъ, печь горяча и нужно ее выстудить.

Масло, употребляемое въ тѣсто, особенно въ слоеное, должно быть самое чистое и отлично взбитое; въ противномъ случаѣ особенно лѣтомъ, его необходимо вымыть въ очень холодной водѣ, разминая руками, чтобы выдѣлить все пахтанье, и хорошенько отжать. Сохранять въ ледникѣ, или въ колодцѣ, помѣстивъ его въ плотно закупоренную посудину. Когда температура ниже 10^0, масло становится твердымъ, и его нужно растереть до густоты сметаны прежде, чѣмъ класть въ тѣсто. Въ теплую погоду (выше 15^0) тѣсто нужно мѣсить въ прохладномъ помѣщеніи.

868. Обыкновенное паштетное тѣсто.

Для паштета средней величины взять 5 стакановъ муки, 1/2 фунта масла, 2 яйца, 2 золот. кухонной соли, 1/2 стакана воды,

лѣтомъ холодной, зимой теплой. Сначала растереть масло, подбавляя немного воды, потомъ прибавить луку и яйца и вымѣсить все хорошенько, подбавляя остальную воду. Не слѣдуетъ выливать всю воду сразу, потому что тѣсто можетъ оказаться слишкомъ жидкимъ; подбавлять же муки неудобно, такъ какъ это измѣняетъ пропорцію. Когда тѣсто достаточно вымѣшено, раскатать его, свернуть и вновь раскатать. Такое раскатываніе и свертываніе повторяется лѣтомъ 2 раза, а зимою 3 раза. Тѣсто становится ломкимъ и непригоднымъ для паштетовъ, если его раскатывать болѣе 3 разъ. Тѣсто должно быть плотно, жирно и не сухо. Приготовивъ его такимъ образомъ, его скатываютъ и завертываютъ въ сырую салфетку. Изъ этого тѣста дѣлаются формы, въ которыхъ запекаются горячіе паштеты, пуддинги, разныя кушанья изъ мяса, макаронъ и лапши.

869. Слоеное тѣсто.

Слоеное тѣсто раскатывается на гладкой доскѣ въ холодномъ помѣщеніи. Лѣтомъ его мѣсятъ на холодной водѣ, зимой на теплой. Продолжительность приготовленія имѣетъ большое вліяніе на качество тѣста. Если тѣсто мало вымѣшано и раскатано, то слойка будетъ не хороша; также если посадить его въ печь нѣсколько времени спустя, то оно будетъ тяжело и неудобоваримо. Приготовлять его слѣдующимъ образомъ: взять $1^1/_4$ фунта пшеничной муки 1-го сорта, 2 желтка, 2 золот. столовой соли и стаканъ воды. Замѣсить тѣсто и перетирать его пальцами, затѣмъ свернуть въ комокъ и завернуть въ салфетку. Черезъ $^1/_4$ часа посыпать столъ мукой и раскатать тѣсто въ видѣ лепешки. Растереть и отжать въ салфеткѣ 1—$1^1/_4$ фунта сливочнаго масла; положить его на тѣсто, загнуть такъ, чтобъ масло было закрыто. Раскатать тѣсто широкой полосой въ полъ-пальца толщины; свернуть втрое и снова раскатать. Такое скатываніе и раскатываніе повторить 6 разъ. Послѣ каждыхъ двухъ разъ тѣсто должно полежать минутъ десять.

Полуслоеное тѣсто приготовляется изъ такого же количества муки, но масла кладется вдвое меньше и тѣсто раскатывается 8 разъ.

870. Сдобное тѣсто для холодныхъ паштетовъ.

Высыпать на столъ $^1/_2$ фун. муки, сдѣлать ямку, положить въ нее щепотку соли, 2 желтка. Растопить въ кастрюлѣ 42 золот.

масла съ $^1/_2$ стаканомъ воды; когда закипитъ, снять съ огня и влить постепенно въ ямку; замѣсить тѣсто; скатать и раскатать 2 раза.

871. Сдобное тѣсто другимъ манеромъ

Взять $1^1/_4$ фун. муки, $^3/_4$ фун. масла, щепотку соли и полтора стакана воды; замѣсить тѣсто; скатать и раскатать 2—3 раза.

872. Сладкое сдобное тѣсто.

Взять $^3/_4$ фун. масла, $1^1/_4$ муки, $^1/_4$ фун. сахара, 3 желтка, немного соли, стаканъ воды; замѣсить тѣсто; скатать и раскатать 2 раза.

873. Тѣсто для пирожнаго.

Взять $^1/_2$ фун. муки, немного соли, ложку сахарной пудры, 2—3 желтка, 6 ложекъ растопленнаго сливочнаго масла; замѣсить тѣсто, развести его бѣлымъ виномъ, чтобы было жидко; прибавить 3 взбитыхъ бѣлка и 2 ложки коньяку.

874. Начинка холодныхъ паштетовъ.

Для начинки паштетовъ берутся лучшія части говядины, телятины, свинины и дичи. Нѣжность и мягкость начинки — первое условіе для хорошихъ паштетовъ. Очистить отъ кожи, костей, жилъ и лишняго жира; если куски мяса велики, можно нашпиковать ихъ тонкимъ шпикомъ. Для небольшого паштета взять сырого мяса; посыпать его солью, перцемъ, мелко изрубленнымъ чеснокомъ, тминомъ и лавровымъ листомъ въ порошкѣ. Если паштетъ очень великъ, то мясо жарится въ маслѣ съ приправами; говядина не болѣе $^1/_2$ часа; телятина, заяцъ и разная крупная дичь 1 часъ. Паштетъ изъ сырого мяса гораздо сочнѣе и вкуснѣе, но за то въ нихъ часто образуется пустота; послѣдняго не можетъ быть, если мясо зажарено заранѣе, Фаршъ приготовляется изъ обрѣзковъ мяса и шпику съ прибавкой соли, перцу, тмину, луковицы, лавроваго листа, чесноку и петрушки. Изрубить все какъ можно мельче; истолочь въ ступкѣ или растереть деревянной ложкой въ каменной чашкѣ съ сырымъ яйцомъ; влить $^1/_2$ стакана бѣлаго вина или 2 ложки коньяку. Если фаршъ дѣлается съ трюфелями, то ихъ очистить и положить цѣлыми, а очистки изрубить и смѣшать съ фаршемъ. Дно и стѣнки паштета обкладываются тонкими полосками самаго свѣжаго шпика, а середина наполняется

мясомъ. Если начинкой служитъ ветчина, то ее варятъ, но не до полной готовности. Мелкую птицу: перепелокъ, куропатокъ, полевыхъ жаворонковъ, голубей, даже утокъ, кладутъ вмѣстѣ съ костями, разрѣзавъ на части, смотря по величинѣ птицы. Если же мясо утки, тетерева, голубя, снято съ костей, то его свертываютъ какъ галантиръ № 493. Когда начинкой служитъ заяцъ, тогда филе кладутъ сверху. На дно паштета кладется слой шпику, слой фарша, затѣмъ куски мяса или птицы, и плотно придавливаются, потомъ паштетъ наполняется фаршемъ и сверху покрывается шпикомъ.

875. Сахаръ съ корицей для печеній.

Истолочь корицу въ ступкѣ, прибавить впятеро болѣе сахару; толочь еще 2 минуты, просѣять черезъ сито, сохранять въ закупоренной банкѣ.

876. Апельсинный или лимонный сахаръ.

Стереть на сахаръ цедру лимона или апельсина; истолочь и просѣять.

877. Ванильный сахаръ.

На $^1/_2$ фун. сахара взять $^1/_2$ палочки ванили; толочь вмѣстѣ 10 — 12 минутъ; просѣять.

878. Глазурь бѣлая.

36 золот. сахару растереть до гладкости съ 2 ложками ликера, (ромъ, мараскинъ и др.); развести водой, чтобы глазурь была достаточно жидка.

879. Глазурь на бѣлкахъ.

36 золот. сахару растереть съ бѣлками, чтобы получилась жидкая масса; прибавить цедры или ликера для запаха.

880. Глазурь на киршвассерѣ.

Сварить изъ 36 золот. сахара жидкій сиропъ № 1; растирать, пока не побѣлѣетъ; прибавить киршвассеру для запаха.

881. Глазурь шеколадная.

Положить въ кастрюлю 42 золот шеколада; поставить на плиту; когда сдѣлается мягкимъ, растереть его ложкой съ $^1/_2$ стаканомъ теплой воды; подогрѣть, не давая кипѣть, процѣдить въ дру-

гую кастрюлю, прибавить 36 золот. бѣлой глазури; дать вскипѣть одинъ разъ.

882. Глазурь ванильная.

Сварить сиропъ № 3 изъ 1/4 фун. сахара и 1/2 стакана воды съ 1/2 палочки ванили; снять съ огня, влить ложку холодной воды; тереть, пока не погустѣетъ.

883. Кремъ для пирожнаго.

Размѣшать въ кастрюлѣ 1/2 ложки картофельной муки, 1/4 фун. сахарной пудры и 1/2 стакана молока или сливокъ. Растереть 6 желтковъ съ 1/2 стаканомъ молока, вылить въ кастрюлю, поставить на плиту, мѣшать, не давая кипѣть. Когда начнетъ густѣть, прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшанныхъ съ сахарной пудрой. Размѣшать, не снимая съ плиты, затѣмъ остудить и прибавить клею или желатину, распущеннаго въ самомъ маломъ количествѣ воды; зимою, 1 золот., лѣтомъ 2—3 золот. Прежде, чѣмъ класть бѣлки, прибавляютъ для запаха толченой ванили, цедры, померанцеваго цвѣта въ порошкѣ, или шеколада. Этимъ кремомъ наполняютъ различныя пирожныя какъ напр: петишу, торты, меринги и тому подоб. Его можно приготовлять во всякое время, и онъ можетъ замѣнять взбитыя сливки и франжипанъ.

884. Франжипанъ.

Разболтать хорошенько 2—3 яйца съ 2 ложками муки; прибавить 2 стакана молока, варить 1/4 часа, размѣшивая, чтобы не пригорѣло; прибавить сахару, толченыхъ миндальныхъ макаронъ № 941 или обсахареннаго померанцеваго цвѣта; наполнять этимъ кремомъ торты и сладкіе пирожки; прибавляя крѣпкаго кофе въ обыкновенный франжипанъ, мы получаемъ *кофейный франжипанъ*.

885. Миндальный франжипанъ.

Взять 6 золот. сладкаго миндалю и 5 золот. горькаго, или вмѣсто горькаго столько же ядрышекъ абрикосовъ, сливъ или персиковъ. Обдать кипяткомъ, снять кожицу, истолочь какъ можно мельче, подливая померанцевой воды; всыпать 11 золот. сахарной пудры. Приготовить обыкновенный франжипанъ, смѣшать его съ миндальной массой; употреблять для пирожныхъ.

886. Взбитыя сливки Шантильи.

Налить въ каменную чашку 4 стакана самыхъ густыхъ сливокъ, прибавить немного порошка камеди или 1 золотн. желатина, распущеннаго въ ложкѣ воды, поставить въ прохладное мѣсто, лучше всего на ледъ, посыпанный солью; взбить ихъ въ густую пѣну. Если черезъ 1/4 часа сливки еще не взбились, то это значитъ, что онѣ не годятся для такого употребленія. Смѣшать взбитыя сливки съ 1/4 ф. сахарной пудры и прибавить для запаха: 1) померанцеваго цвѣта; его толкутъ съ сахаромъ. 2) Розовой воды (1 ложка), при этомъ кладутъ немного кошенили для цвѣта. 3) Мараскину или анизету по одной рюмкѣ. 4) Настоять 1/2 стакана воды на 3 золотн. жженаго кофе, процѣдить, смѣшать съ сахаромъ, затѣмъ съ взбитыми сливками. 5) Распустить 15 золотн. шеколаду въ 1/4 стакана кипятку, остудить, смѣшать со сливками. 6) Истолочь 1/4 палочки ванили съ 8 золотн. сахару, просѣять, прибавить еще 15 золотн. сахарной пудры, смѣшать со сливками. 7) Взять 1/4 ф. колотаго сахару, стереть имъ цедру съ половины лимона или апельсина; истолочь сахаръ, смѣшать со сливками. 8) Выжать сокъ изъ 30 золотн. земляники или малины, смѣшать съ сахаромъ, потомъ со сливками. Такими сливками пополняютъ мелкое пирожное, или подаютъ ихъ на блюдѣ съ бисквитами.

ГЛАВА 24-я.

Паштеты и пироги.

887. Холодный паштетъ.

На 3 ф. мяса взять 1 яйцо и 30 золотн. муки, приготовить тѣсто № 870, раскатать толщиной въ палецъ, положить его на масляную бумагу, замѣтить середину кружка и постепенно загибать и растягивать его края, придавая паштету форму небольшой кастрюли. Обрѣзать края и положить въ паштетъ начинку № 874. Крышка дѣлается такой же толщины, какъ и дно; смочить края ея водой и защипать. Можно также сдѣлать очень тоненькую крышку изъ паштетнаго тѣста, а сверху покрыть кружкомъ слойки. Оставшимися обрѣзками тѣста украсить крышку, продѣлать въ серединѣ ея отверстіе для выхода пара, смазать паштетъ яйцомъ и вставить часа на 2—3 въ печь или въ шкафъ. Когда паштетъ вы-

нутъ изъ шкафа и наполовину остылъ, влить въ отверстіе соку изъ-подъ жаренаго мяса или самаго крѣпкаго бульона съ рюмкой коньяку или мадеры. Бульонъ можно сварить изъ костей и обрѣзковъ мяса, толченыхъ въ ступкѣ. Прибавить къ нимъ соли, тмину, лавроваго листу, рѣпы, моркови и очень мало воды. Мадеру прокипятить одинъ разъ съ бульономъ.

888. Холодный паштетъ изъ куропатокъ.

3—4 жареныхъ куропатки очистить отъ костей и кожи; каждое филе разрѣзать на четыре части; выложить все мясо на блюдо вмѣстѣ съ 60 золот. шпику, нарѣзаннаго кусочками; посыпать солью и пряностями. 2 фунта мяса сосисекъ или фарша изъ телятины, наполовину смѣшаннаго со шпикомъ, посыпать солью и пряностями; протереть; смѣшать съ мелко нарубленными трюфелями. Обложить внутри паштетную форму сдобнымъ тѣстомъ № 870; начинить кусками куропатокъ, шпикомъ и фаршемъ; покрыть крышкой изъ того же тѣста; защипать, украсить сверху обрѣзками того же тѣста; смазать яйцомъ; печь $1^1/_2$ часа въ нежаркомъ шкафу. Изъ костей и кожи куропатокъ сварить немного крѣпкаго бульона; распустить въ немъ 5—6 листовъ желатина, влить въ паштетъ, только что вынутый изъ шкафа; подавать черезъ 12 часовъ.

889. Холодный паштетъ изъ зайца.

Изжарить зайца; очистить филе отъ костей и кожи; нарѣзать вдоль; выложить на блюдо съ кусочками шпика, котораго должно быть втрое менѣе мяса; посыпать солью и пряностями. Оставшееся мясо зайца снять съ костей; изрубить съ такимъ же количествомъ шпика; свѣсить этотъ фаршъ; взять вдвое болѣе мяса сосисекъ, истолочь все вмѣстѣ, протереть; посыпать солью и пряностями; изрубить зубокъ чесноку, петрушку, эстрагону, кервелю (всего 4 ложки) смѣшать съ фаршемъ. Выложить форму сдобнымъ тѣстомъ, положить слой фарша, слой мяса, снова слой фарша и т. д., пока форма не будетъ полна. Покрыть крышкой изъ тѣста, защипать; украсить крышку листками изъ обрѣзковъ тѣста; смазать яйцомъ, печь 2 часа; затѣмъ остудить.

890. Холодный паштетъ изъ голубей.

Приготовить $1^1/_2$ фун. фарша изъ телятины или свинины, наполовину смѣшанной съ шпикомъ; посыпать солью и пряностями;

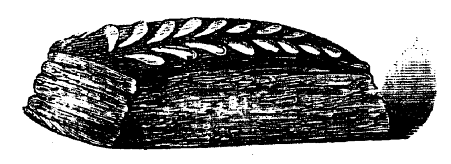
истолочь. Сварить нѣсколько шампиньоновъ, изрубить съ луковицей, смѣшать съ фаршемъ. Взять 3 голубей, ощипать, выпотрошить, разрѣзать каждаго на 4 части. Распустить въ кастрюлѣ фритюру; обжаривать въ ней голубей минуты двѣ съ солью и перцемъ. Небольшую круглую форму обложить сдобнымъ тѣстомъ, покрыть дно фаршемъ и на него класть голубей, перекладывая ихъ ломтиками малосольной свинины. Закрыть паштетъ крышкой изъ тѣста съ дыркой въ серединѣ; смазать яйцомъ, печь 1¼ часа; остудить.

891. Холодный паштетъ изъ полевыхъ жаворонковъ.

Ощипать и выпотрошить 15 жаворонковъ; обрѣзать голову съ шеей и лапки. Распустить масла въ кастрюлѣ, поджарить въ немъ 2 минуты жаворонковъ съ солью и пряностями; затѣмъ остудить. Взять свинины или телятины, изрубить мелко съ такимъ же количествоиъ шпика, истолочь; смѣшать съ солью, пряностями, рублеными: петрушкой и луковицей; можно прибавить одинъ зубокъ чесноку. Выложить форму сдобнымъ тѣстомъ, положить слой фарша, рядъ жаворонковъ, сверху долженъ быть фаршъ; положить на него одинъ лавровый листъ. Далѣе поступать, какъ съ паштетомъ изъ зайца № 889, печь 1½ часа.

892. Холодный паштетъ изъ телятины (печеный безъ формы).

2½ ф. телятины безъ костей очистить отъ кожи и жилъ, нарѣзать продолговатыми кусочками; 60 золотн. сырой ветчины и столько же шпику нарѣзать такъ же, какъ и телятину. Распустить сало на сковородѣ, поставить на сильный огонь, жарить въ немъ телятину минутъ 7—8 съ солью и пряностями; прибавить ветчину и шпикъ, жарить еще 2 минуты, снять съ огня, посыпать рубленой петрушкой. 2½ ф. мяса сосисекъ истолочь, смѣшать съ кервелемъ, петрушкой и эстрагономъ. Приготовить 2 ф. сдобнаго тѣста № 870, ⅕ часть отложить, остальное раскатать четыреугольникомъ, на середину его положить рядъ фарша, затѣмъ часть телятины, сверхъ нея фаршъ и т. д. Смочить свободные края тѣста, загнуть ихъ съ четырехъ сторонъ, сложить крестъ-на-крестъ, смочить еще сверху и накрыть крышкой изъ остав-



№ 39.

шагося тѣста или изъ слойки; вырѣзать ее, украсить, смазать яйцомъ, сдѣлать дырку по серединѣ. Посадить паштетъ въ нежаркій шкафъ; черезъ $^1/_4$ часа покрыть сверху бумагой, чтобы не подгорѣлъ; черезъ $1^1/_2$ часа вынуть изъ печи и поступать далѣе, какъ съ паштетомъ изъ куропатокъ.

893. Паштетъ Питивье.

Ощипать 2—3 дюжины полевыхъ жаворонковъ, снять кожу, разрѣзать пополамъ и выпотрошить. Всѣ внутренности, кромѣ зоба, мелко изрубить и истолочь вмѣстѣ со шпикомъ, укропомъ и пряностями. Этимъ фаршемъ наполнить половинки птицъ и покрыть ихъ сверху тонкимъ слоемъ шпику. Изъ обыкновеннаго паштетнаго тѣста сдѣлать круглый или четыреугольный паштетъ, покрыть дно его фаршемъ, затѣмъ уложить рядомъ нафаршированныя половинки птицъ, разрѣзомъ кверху, промежутки наполнить фаршемъ, чтобы не было пустоты, сверху положить лавровый листъ и кусокъ сливочнаго масла, растертаго съ мелко нарубленнымъ укропомъ. Накрыть крышкой, защипать, смазать яйцомъ, сдѣлать въ крышкѣ отверстіе, поставить въ шкафъ на $2^1/_2$ часа, подавать холоднымъ.

894. Холодные паштеты, приготовленные въ каменной посудѣ.

Можно приготовлять холодные паштеты не только въ оболочкѣ изъ тѣста, но и въ такъ называемыхъ „терринахъ“ (каменныхъ чашкахъ). Начинка для терринъ такая же, какъ и для паштетовъ. Мясо утки, тетерева, куропатки, фазана снимается съ костей; перепелокъ, дроздовъ, полевыхъ жаворонковъ кладутъ цѣльными. Фаршъ дѣлается изъ свинины, телятины, мяса зайца или кролика и печенокъ. Дно и бока посуды обкладываются шпикомъ; посуда герметически закрывается крышкой (можно даже заклеить края полоской бумаги) и варится часа 2—3 въ паровой кастрюлѣ. Когда начинка будетъ настолько мягка, что ее можно насквозь проткнуть вязальной спицей, снять террину съ огня, остудить. Если террина должна сохраняться довольно долго, то положить на нее гнетъ, дать постоять сутки, затѣмъ залить саломъ и, когда оно застынетъ, положить сверху кружокъ бумаги, смазанный прованскимъ маслом. Закрыть герметически крышку и заклеить полоской бумаги. Такой паштетъ хорошо сохраняется въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

Такой способъ приготовленія паштетовъ имѣетъ преимущество передъ первымъ. Паштетъ въ терринѣ можно варить дольше и на болѣе сильномъ огнѣ, не боясь, что онъ пригоритъ; слѣдовательно нѣтъ необходимости предварительно обжаривать мясо; только одну ветчину кладутъ въ террину, сваренную дополовины готовности. Паштетъ въ терринѣ сочнѣе и ароматнѣе, нежели въ тѣстѣ, потому что герметически закупоренная посуда не даетъ содержимому испаряться.

895. Страсбургскій пирогъ.

Очистить 2 большія гусиныя печенки, разрѣзать пополамъ, нашпиковать тонкими кусочками трюфелей; положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ трюфелями (около 2-хъ фунт.), посыпать солью, перцемъ и гвоздикой; накрыть. Приготовить фаршъ 2-хъ сортовъ. Для одного взять $1^1/_8$ фунта свинины и столько же шпику. Изрубить все вмѣстѣ очень мелко, истолочь; посыпать солью, перцемъ и гвоздикой, протереть. Для другого фарша изрубить мелко 2 большихъ трюфеля и около $^3/_4$ фун. вареной ветчины; прибавить рюмку рома и протереть. Оба фарша смѣшать вмѣстѣ, прибавить къ нимъ обрѣзковъ печенки, поджаренныхъ въ маслѣ съ укропомъ. Обмазать этимъ фаршемъ дно и стѣнки террины; положить рядъ трюфелей съ печенкой, затѣмъ слой фарша и т. д. Верхній слой фарша покрывается полосками шпика. Закрыть плотно крышкой и варить въ паровой кастрюлѣ, какъ сказано выше.

896. Паштетъ изъ утиныхъ печенокъ.

5 — 6 утиныхъ печенокъ положить въ кастрюлю съ холодной водой, дать вскипѣть одинъ разъ; вынуть печенки, опустить ихъ въ холодную воду, откинуть на полотенце, снять желчь.

Распустить въ кастрюлѣ $1^1/_4$ фун. брюшного сала; положить въ него $1^1/_4$ фун. телячьей печенки, нарѣзанной мелкими кусками, прибавить мелко нарубленныхъ трюфелей, шампиньоновъ, шарлотокъ, петрушки, соли, перцу, лавроваго листа въ порошкѣ. Жарить 5—6 минутъ на сильномъ огнѣ, постоянно мѣшая; снять съ огня. Очистить $2^1/_2$ фун. крупныхъ трюфелей, нарѣзать продолговатыми кусочками и частью ихъ нашпиковать утиныя печенки съ помощью заостренной деревянной палочки. Посыпать печенки и оставшіеся трюфеля солью и пряностями. Дно террины покрыть

слоемъ фарша въ палецъ толщины; класть печенки слоями, перекладывая каждый слой фаршемъ. Послѣдній слой фарша покрыть шпикомъ и нѣсколькими лавровыми листами. Сварить паштетъ, остудить и залить саломъ. Если такой паштетъ немедленно подается на столъ, то его дѣлаютъ немного иначе. Фаршъ толчется въ ступкѣ съ 4 сырыми яйцами; паштетъ печется въ тѣстѣ, которое, какъ и всегда, должно быть обложено шпикомъ. Поверхъ послѣдняго слоя фарша, кладутъ сливочное масло, на него шпикъ и 2 лавровыхъ листа. Печь паштетъ 3 часа; передъ отпускомъ влить въ отверстіе стаканъ легкаго бѣлаго вина.

897. Паштетъ изъ зайца или кролика.

Разрѣзать зайца, снять мясо съ костей; нашпиковать толстымъ шпикомъ съ солью, перцемъ, мелко рублеными шарлотками, петрушкой и пряностями. Изрубить вмѣстѣ заячью печенку, 1 фун. шпику, 1 шарлотку, 1 луковицу, $^{1}/_{4}$ головки чесноку, зелень петрушки; прибавить немного тмину, лавроваго листу, перцу, рюмку коньяку. Положить фаршъ и мясо въ террину, какъ сказано выше, и варить въ паровой кастрюлѣ 2 часа. Вмѣсто зайца можно взять одного или двухъ откормленныхъ кроликовъ; фаршъ приготовляется изъ 1 фун. телятины и 1 фун. мяса сосисекъ.

898. Рыбный паштетъ.

Очистить отъ кожи и костей свѣжую лососину, нарѣзать толстыми кусками; нашпиковать кусочками анчоусовъ или трюфелей, посыпать солью, перцемъ и пряностями, дать постоять сутки. Изъ остатковъ рыбы приготовить фаршъ (кнель № 113); можно прибавить въ него очищенныхъ трюфелей. Покрыть террину слоемъ фарша, класть рыбу слоями, перекладывая фаршемъ; сверху положить сливочнаго масла; варить 2—3 часа. Если такой паштетъ печется въ тѣстѣ, то передъ отпускомъ влить въ отверстіе рюмку рома или мадеры. Лососину можно замѣнить всякой другой крупной рыбой безъ специфическаго запаха.

899. Сыръ изъ дичи.

Сыръ изъ дичи приготовляется такъ же, какъ и паштетъ—въ терринѣ; но онъ подается не въ посудѣ, а выкладывается на блюдо. Для этого террину опускаютъ въ теплую воду. Сыръ долженъ быть

гладокъ и правильной формы; сверху его убираютъ желе или ланспикомъ.

900 Горячіе паштеты.

Для горячихъ паштетовъ употребляется 3 сорта тѣста: обыкновенное паштетное, слоеное и сдобное № 869. Можно сдѣлать дно и крышку паштета изъ сдобнаго тѣста, а бока изъ слоенаго, или паштетъ изъ простого тѣста покрыть крышкой изъ слойки.

Когда тѣсто готово и имѣетъ форму паштета, его ставятъ въ шкафъ, наполнивъ внутренность мукой, горохомъ или, лучше всего, чистой салфеткой, свернутой въ комокъ. Это дѣлается для того, чтобы тѣсто сохранило свою форму и притомъ подрумянилось лишь снаружи. *Наружныя украшенія горячихъ паштетовъ* необходимы только въ томъ случаѣ, когда паштетъ дѣлается съ крышкой. Края крышки красиво вырѣзываются и покрываются полосками или фигурками тѣста разнообразной формы, а въ серединѣ прокалывается отверстіе для выхода пара; сверху и съ боковъ паштетъ смазывается яйцомъ. *Начинка* для горячихъ паштетовъ обыкновенно дѣлается *скоромная*; а именно: мясо домашней птицы, нарѣзанное продолговатыми кусочками и приготовленное въ видѣ рагу, мозги, печенки, почки и пѣтушьи гребешки, сладкое мясо, лучшія части телятины, ягненка и кролика, перепелки и другія небольшія птицы, мясо домашнихъ животныхъ и дичь въ видѣ фарша и кнели, угри, раковыя шейки и, наконецъ, всякое мясо, оставшееся отъ обѣда, съ соусомъ. Нечего говорить, что сырое мясо не можетъ служить начинкой для горячаго паштета, потому что, когда начинка положена, такой паштетъ уже больше не ставится въ шкафъ. Лучшіе куски начинки кладутся наверхъ, также и раковыя шейки, затѣмъ съ краю осторожно вливается свѣтло-коричневый соусъ № 130, заправленный сокомъ № 117. Соусъ не долженъ покрывать всю начинку доверху.

Въ *рыбный* паштетъ кладутся куски трески, тюрбо и другой рыбы. Рыба рѣжется на куски, жарится въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ, солью и перцемъ, затѣмъ размѣшивается съ соусомъ Бешамель № 125. Въ рыбный паштетъ не мѣшаетъ прибавлять тушеныхъ грибовъ съ ихъ соусомъ.

901. Пирогъ Буржуазъ.

Дно и крышка этого пирога могутъ быть сдѣланы изъ слоенаго или сдобнаго тѣста, бока непремѣнно изъ слойки. Тѣсто съ бо-

ковъ должно подняться въ шкафу; поэтому нужно стараться, чтобы не смять и не сломать рантъ изъ слойки. Этотъ рантъ вырѣзывается прежде всего, когда тѣсто раскатано въ полпальца толщины; онъ долженъ быть цѣльный, а не составной, шириной немного болѣе вершка. Оставшееся тѣсто можно безопасно скатывать и раскатывать, приготовляя изъ него дно и крышку. Внутри пирогъ наполняется, какъ сказано выше, и ставится въ шкафъ. Когда онъ готовъ, срѣзать крышку, вынуть муку или салфетку, начинить его, какъ сказано въ № 900, и подавать.

902. Паштетъ Волованъ.

Этотъ паштетъ цѣликомъ приготовляется изъ слоенаго тѣста. Дно составляетъ кругъ въ палецъ толщиной; бока и крышка должны быть болѣе тонки. Волованъ, въ противоположность другимъ паштетамъ, ставится въ шкафъ пустымъ; если тѣсто удачно сдѣлано, то оно сильно увеличится въ объемѣ отъ жара. Когда паштетъ подрумянится снаружи, вынуть изъ середины тѣсто, которое плохо пропеклось, положить начинку и подавать. Для начинки годится фрикасе изъ цыплятъ, рагу изъ шампиньоновъ, мозговъ, дичи или домашней птицы, рагу Финансьеръ, или рагу изъ бычачьяго нёба съ мозгами и шампиньонами.

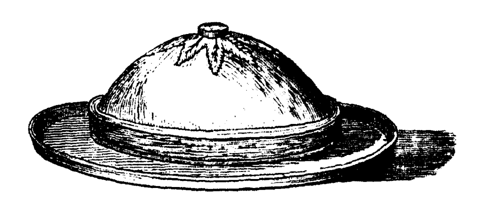
903. Волованъ съ треской.

Приготовить тѣсто для Волована, какъ сказано въ предыдущемъ № 902; вымочить въ водѣ $2^1/_2$ фун. соленой трески, нарѣзать кусками, сварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь. Очистить треску отъ костей, положить въ кастрюлю, перемѣшать съ Бешамелью № 125; прибавить нѣсколько кусочковъ масла и немного мускатнаго орѣха; мѣшать на плитѣ, пока масло не распустится; начинить этимъ фаршемъ паштетъ.

904. Пирогъ Годиво.

Взять около 2-хъ фунт. фарша Годиво № 112; прибавить къ нему рубленой петрушки и луковицъ, по 2 ложки того и другого, и нѣсколько ложекъ рубленыхъ шампиньоновъ. Раскатать $1^1/_2$ фун. слойки; вырѣзать изъ нея длинную полоску пальца въ три шириной и около двухъ толщиной. 60 золот. сдобнаго тѣста раскатать въ видѣ круглой лепешки; положить ее на сковороду; на середину этой лепешки, пальца на четыре отъ краевъ, выложить горкой

фаршъ Годиво; смочить края тѣста, покрыть все крышкой изъ слойки, защипать, окружить приготовленнымъ рантомъ, украсить и смазать яйцомъ. Печь 1 часъ въ нежаркомъ шкафу, покрывъ сверху бумагой. Когда будетъ готово, вынуть изъ шкафа, срѣзать крышку, нарѣзать пирогъ звѣздочкой, накрыть крышкой, полить сокомъ № 117 и подавать.



№ 37.

905. Деревенскій пирогъ.

Взять 6 стакановъ муки, замѣсить тѣсто № 869; раскатать и сложить его 6 разъ; раздѣлить тѣсто пополамъ и каждую половину раскатать отдѣльно. На одну половину положить приготовленный съ приправами фаршъ изъ 1 фун. телятины и $1/2$ фун. мяса сосисекъ; покрыть остальнымъ тѣстомъ, смазать яйцомъ и печь $3/4$ часа.

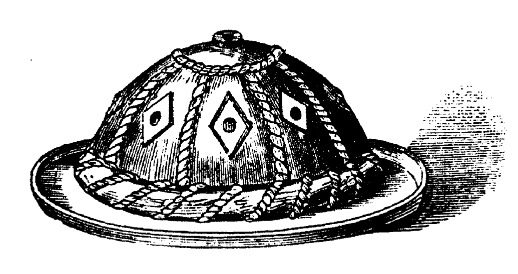
906. Пирогъ съ кроликами.

Приготовить лепешку изъ сдобнаго тѣста; рантъ и крышку изъ слойки; на слойку взять 1 фун, муки. Разрѣзать на куски 2-хъ кроликовъ; положить на сковороду съ растопленнымъ саломъ; посыпать солью и пряностями, прибавить 2 ложки рубленыхъ шарлотокъ, 30 золот. малосольной свинины, нарѣзанной кусочками; жарить 10 минутъ; влить $1/2$ стакана бѣлаго вина, уварить; посыпать зеленью петрушки; снять съ плиты, остудить, вынуть кости. $1^1/_2$ фун. мяса сосисекъ истолочь съ 30 золот. намоченнаго и выжатаго хлѣбнаго мякиша и 3-мя желтками; посыпать солью, перцемъ, пряностями и петрушкой. Начинить пирогъ, какъ сказано въ № 904; печь $3/4$ часа. Передъ отпускомъ влить немного соуса.

907. Пирогъ съ голубями.

Разрѣзать на 4 части 3—4 голубей; распустить въ кастрюлѣ сало, поджарить въ немъ голубей и 36 золот. малосольной свинины; посыпать солью и пряностями; остудить. $1^1/_2$ фун. мяса сосисекъ, $1/4$ фун. намоченнаго и выжатаго хлѣбнаго мякиша исто-

лочь вмѣстѣ; прибавить 2 ложки рубленаго лука, петрушки и шампиньоновъ. Приготовить дно и крышку пирога изъ сдобнаго тѣста; начинить его голубями и фаршемъ, закрыть крышкой, защипать края. Изъ остатковъ тѣста сдѣлать украшенія въ видѣ витушекъ; обложить ими пирогъ, смазать яйцомъ; печь 1 часъ въ нежаркомъ шкафу; передъ отпускомъ влить заправленнаго сока № 118.



№ 38.

908. Пирогъ съ цыпленкомъ.

Приготовить фрикасе изъ цыпленка; прибавить къ нему кнель изъ фарша Годиво № 112, сваренную въ водѣ, и нѣсколько шампиньоновъ. Держать все въ паровой кастрюлѣ, чтобы не остыло, и въ это время приготовить тѣсто. Дно паштета сдѣлать изъ сдобнаго тѣста, помѣстить на него бумажный конусъ, покрыть его полосками шпика; наложить сверху крышку изъ слойки, какъ для пирога Годиво № 904; окружить рантомъ, смазать яйцомъ, поставить въ шкафъ на 45 минутъ. Когда будетъ готовъ, снять крышку, вынуть бумагу и сало, замѣнить ихъ горячимъ фрикасе.

909. Горячій паштетъ съ сладкимъ мясомъ.

Смазать масломъ складную форму № 23; поставить ее на сковороду, обложить ее изнутри сдобнымъ тѣстомъ № 871; затѣмъ обмазать тѣсто фаршемъ Годиво или другимъ (см. № 112). Сварить въ кипяткѣ сладкое мясо, остудить, нарѣзать ломтиками. Поджарить въ растопленномъ салѣ нѣсколько ложекъ рубленыхъ шампиньоновъ и луковицъ; положить туда же сладкое мясо, посыпать пряностями. Черезъ нѣсколько минутъ снять съ огня, остудить, выложить горкой на середину паштета; покрыть фаршемъ, наложить крышку, украсить, защипать, смазать яйцомъ; печь 1 часъ. Передъ отпускомъ срѣзать крышку, влить соку № 117 и снова накрыть.

910. Горячій паштетъ съ цыплятами.

Смазать масломъ форму для шарлотки; обложить ее изнутри обыкновеннымъ паштетнымъ тѣстомъ; обмазать сырымъ фаршемъ

Годиво № 112. Разрѣзать 2-хъ цыплятъ, какъ для фрикасе; нарѣзать шпикъ кусочками, растопить въ кастрюлѣ; положить туда же цыплятъ, щепотку рубленаго лука, 30 золот. ветчины или малосольной свинины, нарѣзанной ломтиками. Жарить 10 минутъ на довольно сильномъ огнѣ; прибавить нѣсколько нарѣзанныхъ шампиньоновъ и $1/_2$ стакана бѣлаго вина. Когда вино уварится, снять съ плиты и остудить. Этимъ рагу начинить паштетъ; покрыть сверху фаршемъ Годиво; наложить крышку изъ того же тѣста; смочить края, защипать, украсить, смазать яйцомъ; вставить въ шкафъ. Когда испечется, вынуть изъ формы, вырѣзать крышку, влить въ середину заправленнаго сока № 118.

911. Миланскій паштетъ.

Смазать масломъ форму для шарлотки; обложить внутри тѣстомъ для лапши № 10; наполнить внутренность мукой, горохомъ или салфеткой; испечь. Сварить въ соленой водѣ 60 золот. макаронъ, такъ называемой соломки; откинуть на рѣшето, дать стечь; положить ихъ въ кастрюлю съ 30 золот. масла и 60 золот. тертаго швейцарскаго сыра. Сладкое мясо, 1 трюфель и корзиночку шампиньоновъ опустить въ кипятокъ, дать вскипѣть раза два; вынуть, нарѣзать мелкими кусочками прибавить въ макароны; посыпать все солью, мускатнымъ орѣхомъ; перемѣшать съ соусомъ Томатъ № 141; положить въ кастрюлю, поставить на легкій огонь, чтобы перебирало; черезъ нѣсколько минутъ положить эту горячую начинку въ паштетъ, накрыть крышкой и подавать.

912 Пирожки королевскіе.

Раскатать слоеное тѣсто въ пятакъ толщиной; нарѣзать его небольшими кружками, смочить края, положить на одинъ изъ кружковъ какого-либо мясного фарша, напр. фарша Годиво № 112, съ рублеными луковками, смазать яйцомъ. Точно также надѣлать пирожковъ изъ остального тѣста. Печь ихъ въ жаркомъ шкафу на смоченномъ водою плафонѣ; подавать горячими, иначе будутъ не вкусны.

913 Сдобные пирожки.

Раскатать сдобное тѣсто № 870 очень тонко; нарѣзать его кружками величиною въ блюдечко. Выложить этими кружками маленькія формочки для пирожковъ; наполнить внутренность мукой,

горохомъ или бумагой; печь въ нежаркомъ шкафу; когда будутъ готовы, вынуть и опорожнить. Начиняютъ ихъ тѣмъ же, чѣмъ и горячіе паштеты, напр. телячьей почкой, сваренной съ шампиньонами и заправленной сокомъ № 118; сверху закрываютъ ихъ крышками изъ слоенаго тѣста. Можно такъ же начинить пирожки фаршемъ изъ рыбы № 113 съ рубленымъ лукомъ и петрушкой; печь вмѣстѣ съ начинкой; передъ отпускомъ влить рагу изъ раковыхъ шеекъ и накрыть крышкой.

914. Риссоли.

Приготовить сдобное тѣсто; раздѣлить пополамъ; каждую половину раскатать отдѣльно; на одну положить кучками мясного фаршу; покрыть остальнымъ тѣстомъ; нарѣзать круглыхъ пирожковъ жестяной формочкой; испечь и подавать горячими.

915. Буше съ фаршемъ изъ домашней птицы.

Около 2-хъ фунт. слойки раскатать, какъ можно тоньше; вырѣзать съ помощью узорчатой формочки 15—20 кружковъ, положить ихъ на смоченный желѣзный листъ, смазать яйцомъ; изъ оставшагося тѣста вырѣзать гладкой формочкой 15—20 крышечекъ; накрыть буше; печь около получаса въ горячемъ шкафу. Передъ отпускомъ наполнить каждое буше пюре изъ домашней птицы или сальпикономъ изъ цыпленка, копченаго языка съ трюфелями или шампиньонами; накрыть крышкой и подавать.

ГЛАВА 25-я.

Мучныя кушанья безъ начинки, печенья, бисквиты и торты.

916. Бріоши.

Приготовить опару изъ 30 золот. пшеничной муки, 3-хъ золот. пивныхъ дрожжей или 5-ти золот. сухихъ дрожжей и 1/2 стакана теплой воды; накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялась и увеличилась въ объемѣ въ два или три раза. Высыпать на столъ около 1 фун. муки, сдѣлать ямку по серединѣ, выпустить въ нее 9 яицъ; мѣсить тѣсто пальцами правой руки, а лѣвой подливать воду, всего 1/2 стакана; прибавить около 2-хъ золот. соли,

немного сахару и, когда тѣсто хорошо вымѣшано, выбивать его 20 минутъ объ столъ. Прибавить около 1 фун. масла, бить еще нѣсколько минутъ; затѣмъ осторожно смѣшать тѣсто съ опарой, завернуть его въ салфетку, посыпанную мукой, положить въ кадушку, накрыть сверху салфеткой и держать въ тепломъ мѣстѣ 12 часовъ. Тѣсто для бріоши должно быть немного гуще хлѣбнаго тѣста; если оно окажется жидкимъ, прибавить муки, если густо, прибавить яйцо. Когда тѣсто вполнѣ готово, смазать масломъ одну большую форму или нѣсколько маленькихъ; наложить въ нихъ до половины тѣста; вставить въ шкафъ или въ печь. Если печь слишкомъ горяча, покрыть сверху масляной бумагой. Большую бріошу вынуть изъ печи черезъ $^1/_2$ часа, маленькія раньше. Подавать горячими или холодными.

917. Бріоша съ сыромъ.

$1^1/_4$ фунта готоваго тѣста для бріоши смѣшать съ $^1/_4$ фун. тертаго пармезана. Скатать тѣсто въ комокъ, продѣлать дыру по серединѣ и съ помощью рукъ и рѣзца придать ему красивую форму короны. Выложить на сковороду, покрытую кружкомъ промасленной бумаги, смазать яйцомъ, украсить сверху кусочками швейцарскаго сыра, посыпать пармезаномъ; печь 35—40 минутъ въ довольно жаркомъ шкафу.

918. Баба на дрожжахъ.

Тѣсто для бабы приготовляется, какъ для бріоши, но оно должно быть нѣсколько жиже. Когда оно смѣшано съ опарой, положить въ него 12 золот. сахарной пудры, 12 золот. изюму безъ сѣмячекъ, столько же коринки, немного апельсиннаго или лимоннаго цуката, нарѣзаннаго кусочками, прибавить щепотку шафрану, рюмку мадеры, малаги или рому; размѣшать хорошенько. Полученное тѣсто должно быть такой же густоты, какъ и опара; если оно слишкомъ густо, прибавить 1 яйцо или немного сливокъ. Смазать масломъ одну большую форму или нѣсколько маленькихъ; наложить тѣсто до половины, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, затѣмъ вставить на 40 минутъ въ не слишкомъ жаркую печь или шкафъ.

919. Саваренъ.

Около 3-хъ золот. пивныхъ дрожжей или 5 золот. сухихъ развести молокомъ, прибавить 4 стакана муки, 3 яйца, 30 золот. сахарной

пудры, 80 золот. растопленнаго масла, чуть—чуть соли. Мѣсить, подбавляя понемногу молока или сливокъ, чтобы получилось негустое тѣсто. Вымазать мясломъ форму для саварена, посыпать на дно мелко накрошеннаго миндалю; наполнить тѣстомъ $^3/_4$ формы, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; затѣмъ печь, какъ бріошу. Вынувъ изъ формы, сбрызнуть его ромомъ, ликеромъ или покрыть нѣсколько разъ съ помощью кисточки слѣдующимъ сиропомъ: обыкновенный сахарный сиропъ уварить до густоты; прибавить немного толченой ванили, киршвассеру и орѣховаго молока (приготовляется такъ же, какъ и миндальное, изъ лѣсныхъ орѣховъ). Подавать саваренъ холоднымъ или горячимъ.

920. Вафли.

Два стакана муки, двѣ щепотки соли, 1 ложку коньяку, 1 ложку прованскаго масла, 3 желтка, 2 бѣлка, 2 ложки сахарной пудры, 15 золот. растопленнаго масла размѣшать до гладкости; прибавить по вкусу пряностей, цедры или померанцевой воды, размѣшать, прибавляя немного цѣльнаго молока и 1 взбитый бѣлокъ; тѣсто должно быть жидко, какъ кашица. Нагрѣть вафельницу, но не раскалять докрасна, смазать ее масломъ и печь вафли. Подавая, посыпать сахаромъ.

921. Сухія вафли.

60 золот. муки, $^1/_4$ фун. растопленнаго масла, $^1/_4$ фун. сахарнаго песку, цедру съ полъ-лимона, 2 яйца, 1 желтокъ размѣшать въ каменной чашкѣ, выбивать деревянной ложкой 10 минуть. Раздѣлить тѣсто на части величиною съ яйцо; класть ихъ по очереди на смазанную масломъ вафельницу и печь вафли.

922. Вафли по-фламандски.

$7^1/_2$ золот. пивныхъ дрожжей развести 1 стаканомъ молока; процѣдить сквозь салфетку; всыпать 2 стакана муки, замѣсить жидкое тѣсто, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; посолить, прибавить 2 золот, сахарной пудры, немного апельсинной цедры, 2 яйца и 4 желтка; размѣшать; влить 60 золот. растопленнаго масла, снова размѣшать, наконецъ смѣшать тѣсто съ 4 взбитыми бѣлками и 2 ложками взбитыхъ сливокъ. Поставить въ теплое мѣсто, чтобъ поднялось вдвое. Нагрѣть большую вафельницу, смазать масломъ и печь вафли.

923. Заварныя пышки.

Налить въ кастрюлю 1 стаканъ воды, прибавить немного соли, 2—3 куска сахару, кусокъ масла съ орѣхъ величиной и немного лимонной цедры. Когда начнетъ закипать, снять съ огня и всыпать понемногу столько муки, чтобы получилось густое тѣсто, мѣшая его быстро деревянной ложкой, чтобы не было комковъ. Когда остынетъ, взбить 1 яйцо, затѣмъ другое, всего положить 3—4 яйца; если тѣсто будетъ слишкомъ густо, прибавить 1 взбитый бѣлокъ. Дать постоять 1—2 часа, если есть время; затѣмъ брать ложкой кусочки тѣста и опускать въ горячую фритюру. Отъ жару пышки сильно увеличатся въ объемѣ; подавая, посыпать ихъ сахаромъ. Онѣ должны быть очень румяны и горячи. Цедру можно замѣнить померанцевой водой, которая вливается вмѣстѣ съ первымъ яйцомъ. Это же тѣсто идетъ на петишу и другія пирожныя.

924. Петишу.

Приготовить заварное тѣсто, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ; чтобы оно было гуще, положить не болѣе 3-хъ яицъ; брать тѣсто ложкой и класть его кучками на смазанный масломъ желѣзный листъ; смазать яйцомъ, печь не долѣе 20 минутъ въ нежаркомъ шкафу. Когда зарумянятся, посыпать сахаромъ и подержать въ шкафу нѣсколько минутъ, чтобы оглазировались. Остудить, наполнить кремомъ № 883, франжипаномъ № 884, или взбитыми сливками Шантильи № 886. Передъ тѣмъ, какъ сажать ихъ въ шкафъ, ихъ можно покрыть массой изъ толченаго миндаля съ сахаромъ и бѣлкомъ.

925. Кофейные эклеры.

Приготовить тѣсто на пышки, но съ меньшимъ количествомъ масла; выпускать тѣсто съ помощью бумажной трубочки на желѣзный листъ въ видѣ продолговатыхъ кучекъ величиною съ палецъ. Смазать ихъ яйцомъ, вставить въ шкафъ, чтобы поднялись и подсохли; когда остынутъ, разрѣзать каждую вдоль и наполнить кофейнымъ франжипаномъ или взбитыми сливками Шантильи съ кофе № 886. $1/2$ стакана теплаго сиропа, 2 ложки чернаго кофе и нѣсколько капель кофейной эссенціи смѣшать вмѣстѣ; прибавить обыкновенной сахарной глазури; покрыть эклеры этой глазурью и вставить въ шкафъ на нѣсколько минутъ.

926. Савойскіе бисквиты.

Стереть на сахаръ цедру съ одного лимона, истолочь; растереть добѣла 5 желтковъ съ мелкимъ сахаромъ и цедрой; сахару взять около $^3/_4$ фун.; всыпать померанцеваго цвѣта въ сахарѣ № 1362, мелко нарубленнаго, и 30 золот. муки 1-го сорта. Это тѣсто не должно быть густо; взбить 5 бѣлковъ, смѣшать ихъ осторожно съ тѣстомъ. Смазать масломъ и обсыпать сахаромъ форму; влить въ нее тѣста до половины; печь въ шкафу около 1 часа. Когда бисквитъ пожелтѣетъ и станетъ плотнымъ, вынуть изъ формы. Не мѣшаетъ подержать его въ печи нѣсколько минутъ безъ формы, чтобы онъ былъ плотнѣе. Цедра можетъ быть замѣнена ванилью, но никакъ не померанцевой водой, которая не дала бы тѣсту подняться.

927. Мелкіе бисквиты.

Приготовить тѣсто для савойскаго бисквита; прибавить къ нему четверть указаннаго количества сахара; брать тѣсто ложкой и класть на бумагу, смазанную масломъ или воскомъ, въ видѣ широкихъ полосокъ, или печь въ бумажныхъ коробочкахъ. Предъ тѣмъ, какъ вставить въ шкафъ, посыпать сахаромъ. Это тѣсто требуетъ слабаго жара и возможно скораго приготовленія, иначе бѣлки опустятся.

928. Язычки.

Взбить метелкой 3 яйца; прибавить 60 золот. сахарной пудры и столько же просѣянной муки, немного соли, 1 ложку апельсиннаго сахара, щепотку картофельной муки; размѣшать до гладкости. Полученное тѣсто должно быть довольно густо; выпускать его черезъ бумажную трубочку на смазанный жиромъ желѣзный листъ въ видѣ язычковъ. Черезъ 5 минутъ вставить въ шкафъ, чтобы подсохли.

929. Реймскіе бисквиты.

Растереть добѣла 6 желтковъ съ 60 золот. сахарной пудры и цедрой, стертой съ 1 лимона. 6 бѣлковъ взбить въ пѣну и понемногу смѣшать съ желтками, подсыпая черезъ сито 3 стакана сухой муки. Печь въ формочкахъ, смазанныхъ масломъ и посыпанныхъ сахаромъ.

930. Бисквитъ Мадлена.

15 золот. растопленнаго масла, 30 золот. муки, 36 золот. мелкаго сахара, цедру съ полъ-лимона, 1 ложку померанцевой воды и 3 желтка смѣшать вмѣстѣ; прибавить 3 взбитыхъ бѣлка, размѣшать; печь въ легкомъ духу въ формочкахъ.

931. Апельсинные бисквиты.

8 желтковъ растирать $^1/_4$ часа съ $^1/_2$ фун. сахарной пудры и $^1/_8$ фун. апельсиннаго сахара; положить въ бѣлки щепотку соли и взбить ихъ въ пѣну; затѣмъ осторожно смѣшать съ желтками, подсыпая 36 золот. просѣянной муки. Смазать жиромъ узорчатую форму, наполнить ее тѣстомъ до трехъ четвертей; печь 40 минутъ на легкомъ духу.

932. Миланское печенье.

Замѣсить крутое тѣсто безъ воды изъ 84 золот. сухой муки, такого же количества сахарной пудры, 3 желтковъ, 2 взбитыхъ бѣлковъ, положить тертой цедры, посолить немного, вымѣсить. Надѣлать изъ этого тѣста мелкихъ фигурокъ разнообразной формы: шариковъ, вѣночковъ и т. п. Положить ихъ на желѣзный листъ, натертый воскомъ, смазать яйцомъ; печь въ легкомъ духу 10—15 минутъ, чтобы подрумянились. Прежде, чѣмъ сажать въ шкафъ, можно обсыпать печенье мелкимъ миндалемъ и цукатами.

933. Нантское пирожное.

Замѣсить на столѣ довольно крутое тѣсто изъ 4 стакановъ муки, 30 золот. масла, 60 золот. сахарной пудры, 30 золот. очищеннаго и истолченаго миндалю, 4 яицъ и лимонной цедры; вымѣсить тѣсто пальцами, затѣмъ выбить ладонями; раскатать толщиною въ $^1/_2$ вершка, нарѣзать формочкой разнообразныхъ фигурокъ; на каждую положить кучку толченаго миндаля съ бѣлкомъ и сахаромъ. Печь на желѣзномъ листѣ, смазанномъ масломъ; когда зарумянятся и подсохнутъ, посыпать сахаромъ, подержать въ шкафу нѣсколько минутъ, чтобы оглазировались.

934. Сухое печенье.

Кусокъ масла съ орѣхъ величиной, 60 золот. муки, $1^1/_4$ фун. сахарной пудры, щепотку истолченаго померанцеваго цвѣта въ са-

харѣ размѣшать и развести бѣлками, чтобы получилось густое тѣсто; выпускать его чрезъ бумажную трубочку на желѣзный листъ небольшими фигурками; смазать яйцомъ; печь въ нежаркомъ шкафу. Въ это тѣсто можно прибавлять миндальной массы, изъ которой дѣлаются марципаны.

935. Миндальные крокеты.

1¼ фун. муки, ¾ фун. сахарной пудры, 2 яйца, 2 желтка, ½ стакана воды, нѣсколько ложекъ кипятку, щепотку соды, немного соли, лимоннаго сахару или цедры, размѣшать какъ можно лучше. Когда тѣсто вымѣшано, прибавить ½ фун. вымытаго, но не очищеннаго миндалю; раздѣлить тѣсто на 3 части; раскатать каждую въ видѣ полоски въ 5 — 6 пальцевъ шириной и въ палецъ толщиной. Выложить ихъ на листъ, смазанный масломъ, смазать яйцомъ, печь въ горячемъ шкафу. Вынувъ изъ шкафа, нарѣзать полосками въ палецъ шириной.

936. Морскіе сухари.

60 золот. муки, цедру, стертую съ 1 лимона, немного соли и 4 яйца, размѣшать деревянной ложкой въ каменной чашкѣ. Наполнить этимъ тѣстомъ 2 бумажныя коробки, или 2 гладкія четырехугольныя формы; смазать сверху яйцомъ и испечь въ жаркомъ шкафу. Остудить, вынуть изъ формы, нарѣзать ломтиками толщиною въ мизинецъ, вставитъ въ шкафъ, чтобы подсохли и подрумянились.

937. Меринги.

Для 12 большихъ мерингъ, состоящихъ изъ 2 половинокъ, взбить въ самую густую пѣну 6 бѣлковъ, смѣшать съ 6 ложками сахарной пудры и класть эту массу ложкой на листъ бумаги въ видѣ овальныхъ кучекъ. Посыпать сахаромъ, поставить въ нежаркій шкафъ, чтобы подсохли, но не слишкомъ зарумянились. Снять съ бумаги, положить ихъ съ краю шкафа такъ, чтобы онѣ подсохли и съ другой стороны. Дѣлать меринги слѣдуетъ какъ можно быстрѣе, чтобы бѣлки не успѣли опуститься и не расплылись на листѣ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, наполнить меринги взбитыми сливками Шантильи № 886, кремомъ для пирожнаго, баварскимъ кремомъ № 883 или, наконецъ, вареньемъ. Маренги хорошо сохра-

няются въ сухомъ помѣщеніи; поэтому можно сдѣлать запасъ, когда есть лишніе бѣлки, и при случаѣ подавать ихъ, наполнивъ кремомъ.

938. Лепешки къ чаю.

Приготовить тѣсто изъ 3 стакановъ муки, щепотки соли, 30 золотн. масла, 2 яицъ, полстакана воды и сахарной пудры по вкусу. Вымѣсить тѣсто хорошенько, нажимая его ладонями на столѣ, раскатать его толщиною въ полпальца, нарѣзать кружками, смочить водой, посыпать сахаромъ, печь на желѣзномъ листѣ въ не слишкомъ жаркомъ шкафу.

939. Нугатъ.

$1^1/_4$ ф. сладкаго миндалю очистить отъ кожицы, вымыть, вытереть досуха, нашинковать вдоль, подсушить въ печкѣ, чтобы слегка пожелтѣлъ; распустить на сковородѣ около фунта сахарной пудры съ сокомъ двухъ лимоновъ, всыпать миндаль, размѣшать деревянной ложкой. Намазать массу тонкимъ слоемъ на листъ, смазанный масломъ; приготовлять, какъ можно быстрѣе, чтобы масса не успѣла остыть. Когда нугатъ остынетъ, нарѣзать его и подавать къ дессерту. Можно горячимъ нугатомъ покрыть внутри формочки для даріолей, наполнить взбитыми сливками и подавать, какъ пирожное.

940. Нугатъ Монтелимаръ.

$2^1/_2$ фун. хорошаго меда уварить до густоты сиропа № 1305, мѣшать ложкой, чтобы не пригорѣлъ; развести его 4 взбитыми бѣлками и уварить до прежней густоты на легкомъ огнѣ, не переставая мѣшать. Приготовить миндаль, лѣсные орѣхи, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ; всыпать въ медъ $2^1/_2$ фун. всякихъ орѣховъ; размѣшать; намазать горячую массу на облатки, употребляемыя въ кондитерскихъ, накрыть сверху другой облаткой, остудить; разрѣзать на полоски. Къ меду можно прибавлять сахаръ, ваниль, цедру и померанцевый цвѣтъ.

941. Марципаны и миндальныя макароны.

Очистить отъ кожицы 60 золот. сладкаго миндалю съ примѣсью горькаго; истолочь какъ можно мельче, подбавляя понемногу 2 бѣлка. 60 золот. сахара истолочь съ ванилью или цедрой; смѣшать съ миндалемъ; надѣлать шариковъ, смочить водой по-

средствомъ кисточки, посыпать сверху мелкимъ цукатомъ. Вставить въ шкафъ въ легкій духъ, чтобы подсохли. Сладкія макароны не что иное, какъ миндальныя тонкія лепешечки изъ такой же массы, какъ и марципаны, но съ двойнымъ количествомъ сахара. Въ теченіе 10—12 минутъ, пока сохнутъ марципаны и макароны, не слѣдуетъ открывать шкафа, иначе они опадутъ.

942. Руссеты.

Приготовить тѣсто изъ 4 стакановъ муки, 3 яицъ, 30 золотн. масла, слегка посоленнаго, развести сливками, ложкой коньяку и ложкой померанцевой воды. Дать постоять часа три; затѣмъ раскатать очень тонко и нарѣзать жестяной формой разныхъ фигурокъ. Обсыпать сахаромъ и испечь. Это печеніе можетъ сохраняться недѣлю.

943. Дорожные пирожки.

12 желтковъ растереть добѣла съ 60 золот. сахарной пудры; прибавить 12 ложекъ тертаго хлѣбнаго мякиша и 12 взбитыхъ бѣлковъ. Намазать тѣсто тонкимъ слоемъ на смазанный масломъ желѣзный листъ; испечь въ легкомъ духу; нарѣзать кружковъ стаканомъ или формой; сложить попарно, перекладывая абрикосовымъ мармеладомъ.

944. Анисовыя печенья.

Взбить въ пѣну 5 яицъ въ каменной чашкѣ съ $1^1/_4$ фун. сахарной пудры. Всыпать понемногу $1^1/_4$ фун. просѣянной муки и щепотку зеленаго аниса, размѣшать; влить тѣсто въ бумажную трубочку и выпускать разными фигурками на смазанный масломъ желѣзный листъ.

945. Хворостъ по-провансальски.

Размѣшать вмѣстѣ $1^1/_4$ фун. просѣянной муки, 4—5 желтковъ, 36 золот. сахарной пудры и лимонную цедру; развести померанцевой водой такъ, чтобы получилось крутое тѣсто. Раскатать его скалкой, свернуть, раскатать и свернуть еще разъ. Нарѣзать полосками одинаковой ширины; изжарить въ кипящемъ прованскомъ маслѣ. Подавая, обсыпать сахаромъ.

946. Генуэзское пирожное.

Размѣшать въ каменной чашкѣ 36 золот. муки, $^1/_2$ фун. сахарной пудры, 1 ложку померанцевой воды, рюмку рому или коньяку,

2 яйца; выбить все хорошенько; взбить понемногу еще 4 яйца; затѣмъ прибавить въ тѣсто растопленнаго масла. Вылить тѣсто на смазанную масломъ сковороду, слоемъ въ $1/_2$ вершка толщиной; вставить въ шкафъ; когда пирожное подымется вдвое и зарумянится, снять его со сковородки, подсушить снизу, нарѣзать четыреугольниками; украсить его мармеладомъ.

947. Сухое пирожное въ видѣ дессерта.

Приготовить разнообразнаго сухого пирожнаго напр. Генуэзскаго, Миланскаго, анисоваго, петишу, нугата, марципановъ; расположить его на блюдѣ какъ можно красивѣе, перекладывая его апельсинными цукатами и разнымъ сухимъ вареньемъ.

948. Пирожки съ сыромъ.

Смазать масломъ 18 гладкихъ формочекъ для пирожковъ, обложить ихъ внутри слоенымъ тѣстомъ; проколоть тѣсто на днѣ толстой иголкой, наполнить ихъ до половины мукой, испечь; высыпать муку. 1 ложку муки, 4 ложки пармезана развести стаканомъ молока или сливокъ; прибавить немного соли, мускатнаго орѣха, щепотку сахару, 15 золот. масла; поставить на огонь, размѣшивать. Когда масло распустится, снять съ огня и черезъ $1/_4$ часа перемѣшать съ 4 взбитыми бѣлками. Этой массой наполнить пирожки; поставить на $1/_4$ часа въ горячій шкафъ и подавать.

549. Пирожки съ яблоками.

Смазать масломъ нѣсколько пирожныхъ формочекъ; выложить ихъ сладкимъ тѣстомъ № 872; срѣзать края тѣста; наполнить пирожки яблочнымъ мармеладомъ, посыпать сахаромъ и печь въ нежаркомъ шкафу. Передъ отпускомъ вынуть изъ формочекъ и покрыть каждый пирожекъ абрикосовымъ мармеладомъ.

950. Сладкіе пирожки.

Смазать масломъ и обсыпать мукой 24 гладкія формочки. Вскипятить 2 стакана сливокъ; снять съ огня; прибавить 36 золот. масла. Смѣшать понемногу $1/_4$ фун. муки съ 4-мя яйцами; развести остывшими сливками; прибавить щепотку соли, 1 ложку лимонной цедры, 2 ложки сахарной пудры. Наполнить этимъ тѣстомъ формочки, поставить на желѣзный листъ и печь 35 минутъ въ легкомъ духу. Подавая, вынуть пирожки изъ формочекъ, обсыпать

сахаромъ, выложить на блюдо. Къ нимъ подается въ соусникѣ сабаіонъ или малиновое желе.

951. Пирожки съ земляникой.

Формочки, смазанныя масломъ, обложить сладкимъ тѣстомъ № 873; положить внутрь бумагу, всыпать муки, поставить въ шкафъ. Когда испекутся, вынуть муку и бумагу; обмазать пирожки мармеладомъ, наполнить спѣлой земляникой, залить сиропомъ и подавать.

952. Пирожки съ персиками.

Выложить формочки сладкимъ тѣстомъ № 873; наполнить каждую рисомъ, свареннымъ на молокѣ съ сахаромъ; испечь. Вынуть пирожки изъ формочекъ, снять сверху подсохшій рисъ, а оставшійся покрыть слоемъ персиковаго мармелада, Положить на каждый пирожокъ по половинкѣ персика, полить густымъ сиропомъ.

953. Пирожки Конде.

Очистить и мелко нашинковать $^1/_2$ фун. миндалю; перемѣшать его съ $^1/_2$ фун. сахарной пудры и горстью сахарнаго песку; прибавить столько сырыхъ яицъ, чтобы получилось жидкое тѣсто. Раскатать слоеное или полуслоеное тѣсто какъ можно тоньше; обрѣзать съ краевъ такъ, чтобы вышелъ ровный четыреугольникъ; покрыть миндальной массой, посыпать мелкимъ сахаромъ; нарѣзать четыреугольныхъ пирожковъ въ 4—5 пальцевъ длиной и 2 шириной. Испечь на легкомъ духу.

954. Рисовые пирожки.

Приготовить рисъ, какъ для пирожнаго № 1037. Обложить формочки слоенымъ тѣстомъ, наколоть тѣсто; наполнить пирожки рисомъ; печь 25 минутъ въ нежаркомъ шкафу. Подавая, обсыпать сахаромъ.

955. Риссоли со шпинатомъ.

Приготовить сладкій шпинатъ слѣдующимъ образомъ: сварить шпинатъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, выжать изъ него воду, мелко изрубить; жарить въ маслѣ нѣсколько секундъ, посыпавъ щепоткой муки. Налить понемногу сырыхъ сливокъ, прибавить щепотку соли, нѣсколько чайныхъ ложекъ сахарной пудры и сухой апельсинной корки; варить нѣсколько минутъ, снять съ

огня и заправить нѣсколькими желтками. Закончить, положивъ кусокъ сливочнаго масла; размѣшать; начинить имъ риссоли изъ сдобнаго тѣста № 873; обвалять ихъ въ сухаряхъ, поджарить въ фритюрѣ изъ прованскаго или коровьяго масла. Подавая, посыпать сахаромъ.

956. Риссоли съ вареньемъ.

Приготовить немного слоенаго тѣста; раскатать; нарѣзать небольшими кружками; положить на каждый немного варенья или мармелада; смочить края, загнуть ихъ и защипать. Поджарить риссоли въ горячей фритюрѣ; подавая, посыпать сахаромъ. Варенье можно замѣнить свѣжими ягодами или франжипаномъ.

957. Сдобная лепешка.

Приготовить сдобное тѣсто № 872; раскатать лепешку; дать постоять $1/4$ часа. Затѣмъ сдѣлать ножемъ надрѣзы въ видѣ рисунка; вставить въ довольно горячій шкафъ. Точно также приготовляются лепешки изъ слойки.

958. Свинцовая лепешка.

Замѣсить тѣсто изъ 4 стакановъ муки, 4—5 яицъ, $2^1/_2$ фунта масла, 2 золот. соли, 3 золот. сахару, $1/2$ стакана молока. Скатать и раскатать его нѣсколько разъ; дать полежать $1/2$ часа. Скатать и раскатать еще 2 раза, черезъ $1/2$ часа повторить то же самое. Въ послѣдній разъ раскатать его толщиною въ вершокъ, красиво сдѣлать узоры ножомъ, обравнять края, обмазать яйцомъ; вставить въ довольно горячій шкафъ.

959. Лепешка Менажеръ.

Взять въ булочной обыкновеннаго тѣста для бѣлаго хлѣба, которое еще не поднялось. Выложить его на столъ, посыпанный мукой; смѣшать съ горстью сахара, щепоткой соли, $1/2$ фун. масла въ кусочкахъ; скатать, положить въ каменную чашку, накрыть, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Черезъ 2—3 часа выложить тѣсто на столъ, раскатать руками лепешку, толщиной въ $1/2$ пальца; положить ее на сковороду, сдѣлать рисунокъ ножемъ. Черезъ 1 часъ, когда она еще поднимется, смазать яйцомъ; печь 40 минутъ въ горячемъ шкафу.

960. Лепешка на прованскомъ маслѣ.

Взять въ булочной еще не поднявшагося тѣста для бѣлаго хлѣба. Положить его въ каменную чашку, прибавить $1/2$ стакана молока, 1 стаканъ прованскаго масла, 6 ложекъ сахара, 2 яйца, 4 желтка, 6 ложекъ померанцевой воды; размѣшать, накрыть и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Часа черезъ три выложить тѣсто на столъ, посыпанный мукой; раскатать лепешку въ $1/2$ пальца толщиной, сдѣлать рисунокъ ножемъ; черезъ $3/4$ часа смазать яйцомъ и вставить въ горячій шкафъ.

961. Соленыя лепешки.

Взять $1^1/_4$ фун. просѣянной муки, $1/2$ фун. масла, немного сахару, вдвое болѣе соли; развести холоднымъ молокомъ, чтобы получилось крутое тѣсто. Скатать и раскатать тѣсто 2 раза, въ третій разъ раскатать толщиною въ $1/2$ пальца; нарѣзать лепешекъ формочкой въ 5—6 пальцевъ въ поперечникѣ, украсить ихъ рисункомъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячій шкафъ.

962. Лепешки изъ крутого тѣста.

Взять $1^1/_4$ фунта просѣянной муки, 60 золот. масла, щепотку соли, 2 стакана воды. Замѣсить тѣсто; скатать и раскатать его 3 раза; надѣлать лепешекъ въ вершокъ толщиной, надрѣзать, смазать яйцомъ и испечь.

963. Лепешки по-англійски.

Взять 60 золот. муки, 12 золот. масла, $1/2$ стакана молока, немного соли; замѣсить крутое тѣсто; дать постоять 1 часъ. Раскатать тѣсто скалкой, наколоть спицей; нарѣзать формочкой гладкихъ лепешекъ въ 3—4 пальца въ поперечникѣ. Положить на листъ, слегка смазанный масломъ; яйцомъ не смазывать. Печь въ горячемъ шкафу, но не долго, чтобы не успѣли подрумяниться.

964. Лотарингская лепешка.

4 стакана муки, около 2 золот. соли, 60 золот. масла, 2 яйца размѣшать хорошенько; выбить тѣсто, выложить на сковороду слоемъ толщиною въ $1/2$ вершка; положить на нее нѣсколько кусочковъ масла, загнуть края; поставить въ шкафъ и вынуть черезъ $1/4$ часа. Взбить 2 яйца съ стаканомъ сливокъ, посолить; вылить на лепешку, положить сверху нѣсколько кусочковъ масла; вставить въ шкафъ на $1/4$ часа.

965. Пирогъ съ сыромъ.

Приготовить сдобное тѣсто; раскатать лепешку, загнуть края; испечь ее на сковородѣ. Взять по вкусу швейцарскаго сыра, бри и сливочнаго масла, смѣшать съ желтками; вылить на середину пирога; вставить въ шкафъ, чтобы подрумянилось.

966. Сладкій пирогъ съ лапшей.

Невысокую эмальированную сковороду обложить сладкимъ тѣстомъ № 872. Приготовить лапшу, сварить ее въ водѣ; откинуть на рѣшето, дать стечь; перемѣшать ее съ масломъ, сахаромъ, цедрой и сливками; выложить на тѣсто, сгладить, посыпать сахаромъ и корицей, полить растопленнымъ масломъ; печь въ легкомъ духу. Вынувъ изъ шкафа, посыпать сахарной пудрой.

967. Сладкій пирогъ съ рисомъ.

$1^1/_2$ фун. сладкаго тѣста № 872 раскатать въ видѣ тонкой лепешки; обложить имъ глубокую сковороду, смазанную масломъ. Разварить на молокѣ $^1/_2$ фун. риса, размѣшать съ 4 желтками, 1 стаканомъ сырыхъ сливокъ, 36 золот. масла въ кусочкахъ и щепоткой апельсиннаго сахара; выложить рисъ на тѣсто, запечь на легкомъ духу.

968. Сладкій пирогъ Сентъ-Оноре.

Выложить эмальированную сковороду сдобнымъ тѣстомъ № 872; надрѣзать тѣсто кончикомъ ножа, сдѣлать кругомъ рантъ изъ заварного тѣста № 870, выпуская его черезъ бумажную трубочку; смазать яйцомъ и вставить въ нежаркій шкафъ. Передъ тѣмъ, какъ вынимать изъ шкафа, оглазировать сахаромъ; остудить. 18 золот. пшеничной муки и столько же картофельной, 7—8 желтковъ, $^1/_2$ фунт. мелкаго сахара, немного соли размѣшать вмѣстѣ; развести $1^1/_4$ стаканами молока; процѣдить въ кастрюлю, поставить на огонь, мѣшая. Когда начнетъ густѣть, снять съ огня; смѣшать съ 5 взбитыми бѣлками и 2 ложками апельсиннаго или лимоннаго сахара. Мѣшать кремъ, пока не остынетъ, затѣмъ выложить на тѣсто.

969. Сладкій пирогъ съ фруктами или ягодами.

Смазать масломъ неглубокую форму для торта, выложить ее сдобнымъ тѣстомъ, тонко раскатаннымъ; обрѣзать края, защипать

ихъ особыми щипчиками; обмазать яйцомъ и печь въ легкомъ духу, наполнивъ чѣмъ-нибудь середину. Дно надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чтобы тѣсто не пузырилось. Форма для торта можетъ быть замѣнена жестянымъ кружкомъ, который ставится на сковороду. Этотъ пирогъ наполняется различными фруктами и ягодами. Абрикосы, вишни, сливы и персики должны болѣе или менѣе сохранить видъ цѣлыхъ, но ихъ нужно очистить отъ косточекъ и вѣточекъ. Груши помѣщаются стоймя съ своими вѣточками; съ тупого конца ихъ слегка надрѣзываютъ, чтобы прямѣе стояли; виноградъ снимается съ вѣточекъ. Всѣ фрукты должны быть сварены въ сиропѣ, какъ для компота. Наполнивъ пирогъ фруктами, посыпать ихъ сахаромъ и вставить въ шкафъ на нѣсколько минутъ. Если шкафъ достаточно горячъ, то фрукты, за исключеніемъ грушъ, можно положить и сырыми на сырое тѣсто; густо посыпать сахаромъ и печь довольно долго. Если фрукты не особенно крупны и красивы, то изъ нихъ дѣлаютъ мармеладъ и имъ наполняютъ тортъ. Когда онъ вынутъ изъ шкафа, его заливаютъ густымъ сиропомъ на красномъ винѣ. Земляника и малина кладутся сырыми въ испеченный уже пирогъ и тоже заливаются сиропомъ. Зимой такіе торты можно дѣлать съ вареньемъ, черносливомъ, франжипаномъ; для разнообразія ихъ покрываютъ сверху тонкой рѣшеткой изъ полосокъ тѣста.

970. Тортъ Конде.

Испечь тортъ, подобный предыдущему; наполнить его рисомъ, свареннымъ въ молокѣ съ сахаромъ и лимонной цедрой, ванилью или померанцевой водой. Покрыть рисъ тонкимъ слоемъ яблочнаго мармелада; сдѣлать рѣшетку изъ тонкихъ полосокъ тѣста, смазать ихъ яйцомъ; вставить въ шкафъ; дать подрумяниться.

971. Тортъ съ абрикосовымъ мармеладомъ и мерингой.

Смазать масломъ жестяной кружокъ для торта, поставить на сковороду, обложить сладкимъ тѣстомъ № 872; покрыть тѣсто яблочнымъ мармеладомъ пополамъ съ абрикосовымъ, пальца въ два толщиной; накрыть кружкомъ бумаги и испечь; остудить, покрыть мерингой, т.-е. взбитыми бѣлками съ сахаромъ, обсыпать сахаромъ, вставить въ шкафъ, чтобы бѣлки подрумянились.

972. Фламандскій тортъ.

$1^1/_4$ фун. мелкаго сахару, 6 яицъ, 6 желтковъ, немного соли, $^1/_4$ фун. масла, щепотку мелко нарубленной цедры размѣшать въ каменной чашкѣ. Бить тѣсто 5 минутъ деревянной ложкой, подсыпая понемногу 30 золот. муки; прибавить еще 3 желтка и 3 яйца, 6 взбитыхъ бѣлковъ, горсть коринки и нѣсколько ложекъ мелко нарѣзаннаго апельсиннаго цуката. Вылить тѣсто на смазанную масломъ эмальированную сковороду и печь въ легкомъ духу. Когда будетъ готовъ, смазать яйцомъ, посыпать сахарной пудрой и мелко нарубленнымъ миндалемъ; вставить въ шкафъ на нѣсколько минутъ, чтобы оглазировать.

973. Миндальный тортъ четыре четверти.

Свѣсить 3 яйца въ скорлупѣ; взять столько же по вѣсу сахару, муки и масла; прибавить для запаху ванили, цедры или померанцевой воды. Вымѣсить тѣсто, всыпать около $^1/_4$ фун. толченаго миндалю; выложить на эмальированную сковороду, смазанную масломъ; испечь. Подавая, посыпать сахаромъ.

974. Тортъ Питивье.

Приготовить $1^1/_4$ фун. слойки; дать полежать нѣсколько времени. Очистить и истолочь 60 золот. сладкаго миндалю, подбавляя понемногу 1 бѣлокъ, цедру съ $^1/_2$ лимона и мелко нарѣзаннаго померанцеваго цвѣта въ сахарѣ. Раздѣлить тѣсто пополамъ; раскатать 2 крутыя лепешки въ $^1/_2$ пальца толщиной; на одну положить миндальную массу, закрыть другою половиной, смочить и защипать края; украсить пирогъ остатками тѣста, смазать яйцомъ; печь 30—40 минутъ.

975. Пирожное Стенли.

Наполнить $^3/_4$ формы для саварена тѣстомъ, какое приготовляется для бабы № 918; дать подняться; испечь. Вынувъ изъ шкафа, остудить, выложить на блюдо; полить сиропомъ, смѣшаннымъ съ миндальнымъ молокомъ, чтобы пирожное пропиталось имъ. Когда подсохнетъ, оглазировать ванильной глазурью и наполнить середину пломбиромъ изъ ренклодовъ, слегка подкрашенныхъ зеленью шпината.

976. Абрикосовый тортъ.

Выложить форму сладкимъ тѣстомъ № 872; загнуть края, посыпать сахаромъ. Очистить абрикосы отъ кожи и косточекъ, раз-

рѣзать пополамъ; положить на тортъ рядъ абрикосовъ, посыпать сахаромъ; печь 35 минутъ на легкомъ духу. Вынувъ изъ шкафа, полить немного густымъ сиропомъ.

977. Тортъ на молокѣ.

Смазать форму масломъ; обложить слоенымъ или сдобнымъ тѣстомъ № 873; наколоть тѣсто, срѣзать его наравнѣ съ краями формы. 1 яйцо, 5 желтковъ, $^1/_4$ фун. сахара, 10 золот. муки размѣшать вмѣстѣ; развести $3^1/_4$ стаканами цѣльнаго молока, процѣдить въ кастрюлю; прибавить немного соли, 7—8 золот. масла, кусокъ цедры; поставить на плиту, размѣшивать. Когда погустѣетъ, снять съ огня, остудить, вынуть цедру, вылить на тѣсто, поставить на $^1/_2$ часа въ нежаркій шкафъ. Вынувъ изъ шкафа, посыпать сахаромъ, остудить, вынуть изъ формы, подать на блюдѣ.

978. Тортъ съ меринroй и франжипаномъ.

Выложить форму слоенымъ или сладкимъ тѣстомъ № 872; обрѣзать края, вылить на него франжипанъ № 884; запечь въ нежаркомъ шкафу. Вынувъ изъ шкафа, остудить, покрыть меринroй, обсыпать сахаромъ, вставить въ шкафъ, дать подрумяниться.

979. Тортъ изъ вишенъ.

Выложить форму слоенымъ или сладкимъ тѣстомъ № 872; наколоть ножемъ, посыпать сахаромъ; положить на тѣсто нѣсколько слоевъ вишенъ безъ косточекъ; печь 35 минутъ въ нежаркомъ шкафу. Подавая, густо посыпать сахарной пудрой.

980. Тортъ съ вишнями холодный.

Выложить форму сдобнымъ тѣстомъ № 873; посыпать сахаромъ, наполнить ее кислыми вишнями безъ косточекъ, пересыпая ихъ сахаромъ. Густо засыпать сахаромъ сверху; печь 35 минутъ въ нежаркомъ шкафу. Вынувъ изъ шкафа, остудить, покрыть сверху смородиновымъ желе.

981. Тортъ съ грушами.

6 маленькихъ сладкихъ грушъ очистить, разрѣзать пополамъ, сварить въ негустомъ сиропѣ съ ихъ кожей. Выложить форму сдобнымъ или сладкимъ тѣстомъ № 873; на тѣсто положить слой сладкаго грушеваго мармелада, на него половинки грушъ; поставить въ шкафъ на легкій духъ; подавая, облить увареннымъ сиропомъ.

982. Тортъ съ яблочнымъ мармеладомъ.

Приготовить мармеладъ изъ 8—10 крупныхъ яблокъ; положить въ него цедры или корицы, сахару; уварить и остудить. Смазать масломъ форму, выложить ее слоенымъ или сладкимъ тѣстомъ; наколоть его, обрѣзать края; наполнить тортъ мармеладомъ, сгладить, посыпать сахаромъ; печь 35—40 минутъ въ нежаркомъ шкафу. Остудить; покрыть яблочнымъ желе или абрикосовымъ мармеладомъ.

983. Пирогъ съ вишнями.

Смазать масломъ глубокую эмальированную сковороду, положить на нее вишенъ безъ косточекъ, посыпать мелкимъ сахаромъ; залить вишни жидкимъ тѣстомъ № 873, прибавивъ къ нему немного сахару и коньяку. Печь въ шкафу на легкомъ огнѣ $^3/_4$ часа, чтобы тѣсто покрылось корочкой. Вынувъ изъ шкафа, опрокинуть пирогъ на блюдо, посыпать сверху сахаромъ и подавать. Вмѣсто вишенъ можно взять сливъ безъ косточекъ, абрикосовъ или персиковъ, очищенныхъ и разрѣзанныхъ пополамъ. Тѣсто № 873 можетъ быть замѣнено слѣдующимъ: 4 яйца, $^1/_2$ ф. муки, 2 ложки сахару, немного соли, 1 стаканъ молока размѣшать вмѣстѣ. Вылить на фрукты половину тѣста и запечь, затѣмъ вылить остальное м вставить въ шкафъ еще разъ. Это дѣлается, чтобы не помять вишенъ.

984. Миндальный тортъ Менажеръ.

Очистить и истолочь $^1/_2$ фун. сладкаго миндалю; свѣсить его и взять вдвое менѣе по вѣсу телячьяго почечнаго жиру. Размѣшать жиръ съ миндалемъ, прибавить $^1/_2$ фун. сахарной пудры, $^1/_4$ фун. муки, 1 яйцо, 4 желтка, 2—3 ложки померанцевой воды, или немного цедры, наконецъ 2 взбитыхъ бѣлка. Поставить на сковородку жестяной кружокъ для торта, смазать масломъ, обложить сдобнымъ тѣстомъ № 872, наполнить его миндальной массой, вставить минутъ на 40 въ нежаркій шкафъ. Подавая, обсыпать сахаромъ.

985. Рисовый тортъ съ абрикосами.

60 зол. риса сварить на молокѣ съ кускомъ цедры, прибавить сахару, нѣсколько ложекъ сливокъ, 2 желтка и кусочекъ масла. Отложить 4 ложки риса, а остальной класть слоями на эмальированную сковороду, перекладывая каждый слой очищенными половинками спѣлыхъ абрикосовъ; если абрикосы слишкомъ тверды, ихъ нужно предварительно опустить въ кипятокъ. Остальной рисъ

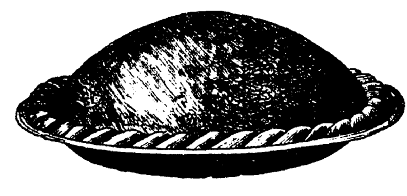
смѣшать съ двумя взбитыми бѣлками; выложить въ форму, сгладить, посыпать шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ. Печь 20 мин. въ легкомъ духу.

986. Рисовый тортъ.

Сварить рисъ, какъ для пирожнаго № 1037, размѣшать его съ четырьмя яйцами, двумя взбитыми бѣлками, тертой цедрой, двумя ложками мелко нарѣзанныхъ цукатовъ. Выложить въ смазанную масломъ форму, посыпать сахаромъ; покрыть форму сковородой, на которую налить немного воды; вставить въ шкафъ минутъ на 35.

987. Яблочный пирогъ на блюдѣ.

Очистить 10 крупныхъ яблокъ, разрѣзать каждое на 4 части, затѣмъ нарѣзать толстыми ломтиками, посыпать сахарнымъ пескомъ, дать постоять $^1/_4$ часа. Выложить яблоки горкой на круглое металлическое блюдо; прибавить сахарнаго песку и 3 гвоздики. Покрыть яблоки кружками слоенаго тѣста, плотно придавливая его къ смоченнымъ краямъ блюда. Остатки тѣста раскатать въ видѣ двухъ длинныхъ полосокъ, скрутить ихъ вмѣстѣ веревочкой и этимъ рантомъ окружить пирогъ. Смочить пирогъ водой съ помощью кисточки, обсыпать сахаромъ, вставить на легкій духъ минутъ на 50.



№ 40.

988. Пирогъ со сливами.

Взять мелкихъ черныхъ сливъ, очистить ихъ отъ кожицы, не вынимая косточекъ, выложить горкой на глубокое блюдо, пересыпая ихъ сахаромъ; прибавить кусокъ корицы или двѣ гвоздики. Покрыть блюдо вмѣстѣ съ краями сладкимъ тѣстомъ № 872, смазать бѣлкомъ или водой, посыпать сахаромъ, поставить на легкій духъ. Вмѣсто простыхъ черныхъ сливъ можно взять мирабелей или ренклодовъ, не очищая ихъ отъ кожицы.

989. Тортъ Менажеръ со сливами.

Взять въ булочной обыкновеннаго хлѣбнаго тѣста, которое еще не поднялось; смѣшать его съ 1 яйцомъ, $^1/_4$ фун. масла и горстью мелкаго сахару; накрыть и дать подняться. Часа черезъ два раскатать тѣсто въ видѣ лепешки, выложить имъ эмалированную

сковороду такъ, чтобъ тѣсто немного выступало за края сковороды. Посыпать тѣсто сахаромъ, положить на него черныхъ сливъ, разрѣзанныхъ пополамъ и очищенныхъ отъ косточекъ и кожицы, посыпать сахаромъ, поставить въ легкій духъ минутъ на 35.

990. Тортъ шпинатный.

Растопить масло въ кастрюлѣ, поджарить въ немъ 1/2 фун. отвареннаго и протертаго шпината, мѣшая, чтобъ не пригорѣлъ. Всыпать щепотку муки, развести стаканомъ сырыхъ сливокъ; варить 5—6 минутъ, помѣшивая; прибавить нѣсколько ложекъ сахару и немного цедры, снять съ огня, размѣшать съ кускомъ масла и тремя желтками.

Выложить эмальированную сковороду слоенымъ тѣстомъ, наполнить шпинатомъ. Раскатать еще тонкій кружокъ слойки, украсить и надрѣзать его, накрыть имъ тортъ, смочить и защипать края, окружить толстымъ рантомъ изъ слойки, смазать яйцомъ, вставить въ вольный духъ минутъ на 40. Передъ отпускомъ оглазировать.

991. Пряники.

Размѣшать 12 стакановъ ржаной муки и около 4 фун. подогрѣтаго меда; вымѣсить тѣсто на столѣ. Налить въ кастрюлю стаканъ молока, поставить на огонь; всыпать 30 золот. бѣлаго поташа и 7 золот. мелко наструганнаго бѣлаго мыла безъ запаха. Когда начнетъ закипать, всыпать столько пшеничной муки, чтобы получилось тѣсто, густое, какъ клейстеръ. Размѣшать полученное тѣсто съ медовымъ; раскатать, нарѣзать фигурами, смазать молокомъ; печь въ нежаркомъ шкафу. Если пряники тонки, то будутъ готовы черезъ 10—15 минутъ. Пряники можно чрезвычайно разнообразить. Ихъ дѣлаютъ тоже въ видѣ толстыхъ четыреугольныхъ коврижекъ; примѣшиваютъ къ тѣсту кусочки цукатовъ, смазываютъ сверху бѣлкомъ, посыпаютъ миндалемъ или мелкими, какъ макъ, конфектами. Чтобы сдѣлать ихъ болѣе пряными, въ тѣсто прибавляютъ зеленый анисъ, кишмишъ, гвоздику и корицу. Всѣ пряности нужно мелко истолочь и просѣять.

ГЛАВА 26-я.

Горячія пирожныя.

992. Шарлотка изъ яблокъ.

Очистить нѣсколько мелкихъ яблокъ, нарѣзать кусочками, поджарить до мягкости въ кастрюлѣ съ масломъ, сахаромъ и корицей; протереть, поставить на край плиты. Выложить дно и бока шарлотницы ломтиками хлѣбнаго мякиша, поджаренными въ маслѣ и посыпанными сахаромъ; наполнить яблочнымъ мармеладомъ, къ которому можно прибавить абрикосоваго; положить сверху тоненькихъ ломтиковъ поджареннаго хлѣба; вставить шарлотку въ шкафъ на 20 минутъ; затѣмъ выложить на блюдо и подавать горячею. Хлѣбный мякишъ можно замѣнить сладкимъ сдобнымъ тѣстомъ.

993. Конде изъ фруктовъ.

Сварить на молокѣ густую рисовую кажу; положить въ нее немного сливочнаго масла, сахару, желтковъ, ванили или цедры; обложить этимъ рисомъ блюдо, покрыть его абрикосовымъ мармеладомъ, а въ середину положить яблокъ, грушъ, персиковъ и абрикосовъ, сваренныхъ, какъ для компота. Это блюдо подается горячимъ.

994. Шведское пирожное съ яблоками.

Это блюдо приготовляется такъ же, какъ и предыдущее, но требуетъ особаго искусства. Выложить рисъ на блюдо горкой, придать ему видъ торта, покрыть слоемъ яблочнаго мармелада; огарнировать по краямъ кусочками яблокъ и другими фруктами, прокипяченными въ сиропѣ. Въ середину положить большое яблоко, вырѣзанное въ формѣ ананаса и сваренное въ сиропѣ съ шафраномъ, чтобы придать ему золотистый цвѣтъ. Листья ананаса замѣняются кусочками дягиля, варенаго въ сахарѣ.

995. Рисъ съ яблоками.

Сварить въ молокѣ 30 золот. риса съ сахаромъ и лимонной цедрой. Очистить 6 яблокъ, не разрѣзывая ихъ, вынуть сердцевину; сварить ихъ до мягкости въ сиропѣ съ лимоннымъ сокомъ. Когда ихъ легко будетъ проколоть вилкой, вынуть ихъ и слить сокъ. Разварить въ этомъ соку еще 4 яблока такъ, чтобы получился мармеладъ; размѣшать его съ рисомъ и 3-мя яйцами. Вы-

ложить на глубокую эмальированную сковороду, смазанную масломъ; положить сверху цѣльныя яблоки. Мармеладу должно быть столько, чтобы онъ покрывалъ ихъ доверху. Вставить въ негорячій шкафъ, чтобы подрумянилось. Передъ отпускомъ наполнить яблоки внутри какимъ-нибудь фруктовымъ мармеладомъ, напр. абрикосовымъ. Можно положить на дно одного яблочнаго мармелада, на него яблоки, а сверху все покрыть рисомъ.

996. Рисъ съ яблоками на блюдѣ.

Очистить и нарѣзать ломтиками 4 большихъ яблока; варить въ водѣ 5 минутъ; затѣмъ слить часть воды, прибавить сахару и доварить яблоки на легкомъ огнѣ. Отварить въ молокѣ 60 золот. рису; прибавить сахару, цедры, корицы или ванили; дать постоять 10 минутъ; размѣшать рисъ съ кускомъ масла, выложить на блюдо, огарнировать яблоками. Яблоки можно замѣнить половинками грушъ, сваренныхъ въ сиропѣ.

997. Яблоки въ сливочномъ маслѣ.

Взять столько цѣльныхъ яблокъ, сколько можетъ помѣститься на сковородѣ; вынуть сердцевину и, если они достаточно тверды, то можно ихъ очистить отъ кожи. Нарѣзать круглыхъ ломтиковъ хлѣба; выложить ими обмазанную масломъ сковороду; положить по яблоку на ломтикъ хлѣба, въ середину каждаго яблока насыпать сахару, а сверху положить по кусочку самаго свѣжаго сливочнаго масла. Поставить сковороду въ шкафъ на легкій огонь; сахаръ и масло нужно подкладывать въ яблоки нѣсколько разъ. Подаютъ ихъ горячими, облитыми сокомъ и масломъ.

998. Яблоки Дофинъ.

Взять 8 ранетъ одинаковой величины, очистить, вынуть сердцевину, не разрѣзывая, и, по мѣрѣ чистки, класть ихъ въ воду, подкисленную уксусомъ или лимоннымъ сокомъ. Положить яблоки въ кастрюлю, влить воды, слегка подкисленной, прибавить сахару; дать вскипѣть одинъ разъ на сильномъ огнѣ; отставить кастрюлю на край плиты и доварить на легкомъ огнѣ; вынуть яблоки, откинуть, дать стечь; съ помощью кисточки обмазать каждое яблоко густымъ абрикосовымъ мармеладомъ. Поставить въ шкафъ на легкій огонь, смазать еще нѣсколько разъ и посыпать мелко нарубленными фисташками. Выложить на блюдо, и въ середину каж-

даго яблока положить вишневаго варенья безъ сока. Подавая, полить сиропомъ съ мараскиномъ или киршвассеромъ.

999. Яблоки съ абрикосовымъ мармеладомъ.

Разрѣзать пополамъ или на четыре части нѣсколько крупныхъ яблокъ; очистить отъ кожи и сердцевины, положить на глубокую сковороду, смазанную масломъ, посыпать сахаромъ, залить доверху водой съ сокомъ одного лимона; дать вскипѣть одинъ разъ, затѣмъ отставить на край плиты и доварить, не давая кипѣть. Выложить яблоки на металлическое блюдо, а сокъ размѣшать съ абрикосовымъ мармеладомъ; частью сока полить яблоки; вставить ихъ въ шкафъ въ легкій духъ, полить еще нѣсколько разъ; черезъ $^1/_4$ часа вынуть и подавать.

1000. Яблоки съ сахарнымъ пескомъ.

Взять нѣсколько ранетъ одинаковой величины, вынуть сердцевину, не разрѣзывая ихъ, надрѣзать кожу кругомъ каждаго яблока; положить ихъ на блюдо, смазанное масломъ, наполнить середину каждаго яблока сахарнымъ пескомъ, сверху положить по кусочку масла; влить на блюдо $^1/_2$ стакана воды, поставить на $^1/_2$ часа въ шкафъ на легкій огонь, по временамъ поливать сокомъ.

1001. Яблоки съ коринкой.

Очистить и нарѣзать толстыми ломтиками 4 — 5 крупныхъ яблокъ. Опустить въ кипятокъ горсть коринки, дать вскипѣть два раза; откинуть, дать стечь. Вскипятить въ неглубокой кастрюлѣ стаканъ воды съ 30 золот. сахару и цедры. Когда закипитъ, положить туда яблоки; сиропу должно быть столько, чтобы онъ покрывалъ ихъ; кипятить минуты двѣ, не давая яблокамъ развариться; затѣмъ снять съ огня и прибавить къ нимъ коринку. Черезъ 10 минутъ выложить все на блюдо; подавать съ какими-нибудь бисквитами, напр. мелкими рейнскими.

1002. Яблоки съ крутонами.

Очистить отъ кожи и разрѣзать на четыре части 8 крупныхъ яблокъ; вынуть сердцевину, нарѣзать не очень мелко, положить въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ, поджарить на сильномъ огнѣ съ сахаромъ, размѣшивая, но не давая развариться, всыпать немного сахару съ корицей, влить рому, выложить на блюдо; огарнировать крутонами, поджаренными въ маслѣ съ сахаромъ.

1003. Гранаты изъ яблокъ.

Очистить 7—8 крупныхъ яблокъ, вынуть сердцевину, не разрѣзывая ихъ; сварить ихъ въ водѣ съ сахаромъ на легкомъ огнѣ, чтобы не разварились. Сварить на молокѣ изъ манныхъ крупъ негустую кашу съ сахаромъ и цедрой; размѣшать съ 3—4 желтками, остудить; положить въ середину каждаго яблока немного манной каши, а сверху яблочнаго желе; обвалять каждое яблоко въ манной кашѣ, затѣмъ въ взбитыхъ яйцахъ и наконецъ въ сухаряхъ; поджарить въ маслѣ, чтобы подрумянились; подавая, посыпать сахаромъ.

1004. Яблочный мармеладъ съ карамелью.

Очистить и разрѣзать на четыре части 7—8 крупныхъ яблокъ, разварить ихъ подъ крышкой въ $^1/_2$ стаканѣ воды съ корицей или цедрой и щепоткой сахару; протереть ихъ въ другую кастрюлю, прибавить $^1/_2$ фун. сахару и варить 10 минутъ, размѣшивая. Выложить на блюдо пюре, посыпать густо сахаромъ, провести сверху горячимъ утюгомъ, чтобы поджечь сахаръ, огарнировать бисквитами. Такое же пирожное приготовляется и изъ тыквы. Къ нему подается киршвассеръ.

1005. Яблоки въ меринкѣ.

Приготовить яблочный мармеладъ и выложить его горкой на блюдо. Взбить 2 бѣлка съ 2 ложками сахарной пудры и лимонной цедры; густо засыпать сахаромъ сверху и подрумянить въ нежаркомъ шкафу.

1006. Пылающія яблоки.

Очистить нѣсколько мелкихъ яблокъ; положить ихъ въ кастрюлю, полить водой, посыпать мелкимъ сахаромъ, корицей или цедрой; сварить, не давая развариться; вынуть изъ кастрюли, уложить горкой на эмальированную сковороду или металлическое блюдо. Оставшійся сокъ уварить до густоты, полить имъ яблоки, густо засыпать сахаромъ и облить ромомъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать, зажечь ромъ. Чтобы ромъ загорѣлся, яблоки должны быть очень горячи.

1007. Компотъ изъ яблокъ или грушъ на маслѣ.

Очистить яблоки или груши, разрѣзать пополамъ, вынуть сердцевину; положить въ кастрюлю, варить на легкомъ огнѣ съ масломъ,

корицей или цедрой, съ сахаромъ и небольшимъ количествомъ воды. Подать на блюдѣ съ крутонами, поджаренными въ маслѣ и посыпанными сахаромъ.

1008. Яблочный пирогъ.

$1^1/_4$ фун. очищенныхъ и нарѣзанныхъ яблокъ поджарить въ маслѣ не до полной готовности; посыпать сахаромъ, остудить. 16 золот. муки, 12 золот. сахару растереть съ 5 яйцами; прибавить немного цедры, развести стаканомъ молока, размѣшать съ яблоками. Смазать масломъ эмальированную сковороду, выложить на нее пирожное; печь въ шкафу въ легкомъ духу 50 минутъ; остудить; выложить на блюдо.

1009. Морковь въ видѣ пирожнаго.

Нарѣзать тонкими ломтиками 1 фун. моркови; опустить въ кипятокъ; откинуть, дать стечь. Сварить сиропъ изъ $1^1/_4$ фун. сахару; когда закипитъ, всыпать морковь, уварить до половины; прибавить цедру съ 1 лимона; кипятить, пока сиропу останется всего нѣсколько ложекъ. Передъ отпускомъ выжать сокъ изъ двухъ лимоновъ.

1010. Шпинатъ съ бисквитами.

Сварить шпинатъ въ соленой водѣ; откинуть, дать стечь; мелко изрубить и поджарить въ маслѣ; всыпать щепотку муки, развести сырыми сливками, прибавить нѣсколько ложекъ сахарной пудры и лимонной цедры; варить нѣсколько минутъ; снять съ огня, перемѣшать съ желтками и кускомъ масла. Выложить на блюдо и огарнировать мелкими бисквитами.

1011. Сладкія крокеты изъ картофеля.

Испечь 15 картофелинъ, очистить, протереть ихъ, смѣшать съ $^1/_4$ фун. масла и 30 золот. сахару, прибавить 1 яйцо, 5 желтковъ, немного цедры, размѣшать, надѣлать шариковъ, обвалять ихъ въ мукѣ, въ яйцахъ, затѣмъ въ сухаряхъ, поджарить; подавая, обвалять ихъ въ сахарной пудрѣ.

1012. Рисовыя крокеты съ цукатами.

Сварить рисъ, какъ для пирожнаго № 1037, вмѣсто цѣлыхъ яицъ положить вдвое болѣе желтковъ, перемѣшать рисъ съ мелко нарѣзанными цукатами, остудить. Надѣлать продолговатыхъ катыш-

ковъ. обвалять ихъ въ мукѣ, яйцахъ, затѣмъ въ сухаряхъ, подрумянить въ маслѣ, подавая, обвалять въ сахарной пудрѣ.

1013. Крутоны съ персиками.

Смазать масломъ дно эмальированной сковороды или металлическаго блюда. Нарѣзать хлѣбъ широкими ломтиками такой же длины, какъ и дно блюда; обложить его вплотную хлѣбомъ. Разрѣзать пополамъ нѣсколько спѣлыхъ персиковъ, уложить ихъ на хлѣбъ разрѣзомъ кверху; положить на каждый персикъ сахару и сливочнаго масла. Вставить пирожное въ шкафъ въ легкій духъ; по временамъ подсыпать сахару. Когда персики готовы, снять ихъ вмѣстѣ съ крутонами, подать ихъ на фаянсовомъ блюдѣ. Это пирожное должно быть горячо; передъ отпускомъ полить его сокомъ. Точно такъ же приготовляются крутоны съ абрикосами и сливами.

1014. Крутоны на мадерѣ или киршвассерѣ.

Нарѣзать хлѣбъ тонкими ломтиками, изжарить въ маслѣ; обложить ими блюдо. Приготовить сладкій абрикосовый мармеладъ, развести его мадерой или киршвассеромъ, вылить на крутоны. Можно также выложить мармеладъ на середину блюда, огарнировать его крутонами, покрытыми тонкимъ слоемъ того же мармелада.

1015. Крутоны съ ананасами.

Нарѣзать бріошу тонкими ломтиками, посыпать ихъ сахаромъ, поставить въ шкафъ на легкій огонь, чтобы ихъ оглазировать. Нарѣзать ананасъ такими же ломтиками, положить его въ коньякъ съ примѣсью мараскина или киршвассера; подогрѣть, накрыть, дать постоять сутки. Уложить вокругъ блюда ломтиками бріоши, перекладывая ихъ ломтиками ананаса. Обрѣзки ананаса разварить съ абрикосами, протереть и смѣшать съ оставшимся отъ ананасовъ коньякомъ; вскипятить одинъ разъ съ сахаромъ, вылить на середину блюда; подавать.

1016. Крутоны съ земляникой.

Изъ 84 золот. сахару сварить сиропъ № VI; всыпать въ него $1^1/_2$ фун. земляники, размѣшать, дать вскипѣть одинъ разъ. Нарѣзать 10 овальныхъ крутоновъ, поджарить ихъ въ маслѣ, обложить ими блюдо, середину наполнить земляникой; полить крутоны сиропомъ съ ромомъ или киршвассеромъ.

1017. Супъ изъ вишенъ.

Нарѣзать хлѣбъ мелкими кусочками, поджарить и дать подрумяниться имъ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; остудить. Распустить масло въ кастрюлѣ, всыпать $2^1/_2$ фун. черныхъ вишенъ съ косточками, поджарить ихъ слегка, подсыпая муки, прибавить воды, сахару и варить. Когда вишни сварятся и сиропъ погустѣетъ, прибавить 1 — 2 ложки киршвассеру. Положить крутоны на глубокое блюдо, вылить на нихъ вишневый супъ; подавать горячимъ.

1018. Блинчики.

Взять 4 стакана муки, 3 ложки коньяку, столько же лучшаго прованскаго масла, 2 ложки померанцевой воды, щепотку соли; размѣшать все и развести молокомъ наполовину съ водой, чтобы получилось жидкое тѣсто. Это тѣсто должно постоять три—четыре часа. Распустить на сковородѣ кусокъ масла или топленаго свиного сала; налить немного тѣста, чтобы оно покрыло сковородку тонкимъ слоемъ. Печь блинчики одинъ за другимъ, подавать горячими.

1019. Блинчики по-провансальски.

$1^1/_4$ фун. муки посолить, развести теплой водой или молокомъ, чтобы получилось жидкое тѣсто; мѣшать его 10—12 минутъ, подбавляя понемногу 6—8 желтковъ, 60 золот. сахару, 2 ложки померанцевой воды и 2 взбитыхъ бѣлка. Подогрѣть на сковородѣ прованское масло; влить немного тѣста, чтобы оно разошлось тонкимъ слоемъ по сковородкѣ, поджарить каждый блинчикъ съ обѣихъ сторонъ, подливая масла, когда оно укипитъ. Положить блинчики на блюдо, посыпать сахарнымъ пескомъ, взбрызнуть померанцевой водой и подавать горячими.

1020. Сухіе блинчики.

$^1/_8$ фун. муки, 42 золот. лимоннаго сахара, 15 золот. растопленнаго масла, немного соли размѣшать вмѣстѣ, развести стаканомъ молока и стаканомъ сливокъ. Смазать масломъ сковороду, поставить на огонь; налить на нее немного тѣста; печь блинчики, переворачивая ихъ. Подавая, обвалять ихъ въ сахарной пудрѣ.

1021. Суфле изъ моркови.

$^3/_4$ фун. очищенной и нашинкованной моркови поджарить въ маслѣ на легкомъ огнѣ, размѣшивая; если морковь стара и жестка,

опустить ее предварительно въ кипятокъ на 8 минутъ, откинуть на рѣшето и дать стечь. Прибавить въ морковь немного соли и 2 ложки сахарной пудры; когда она будетъ мягка, всыпать щепотку муки и черезъ 5 минутъ протереть черезъ сито. Прибавить въ пюре щепотку лимоннаго сахару, 6 желтковъ, и 6 взбитыхъ бѣлковъ съ сахаромъ. Выложить суфле на глубокое блюдо, обмазанное масломъ, вставить въ шкафъ на легкій огонь на 35 минутъ. За 5 минутъ до отпуска посыпать сахаромъ. Точно такъ же приготовляется суфле изъ тыквы.

1022. Суфле рисовое.

Сварить въ молокѣ съ цедрой или ванилью 12 золот. рису; размѣшать его съ сахаромъ, остудить; прибавить 4 желтка и 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать; выложить въ форму, вымазанную масломъ или на глубокое металлическое блюдо; не наполнять форму доверху, такъ какъ суфле подымется. Посыпать сахаромъ и печь 20 минутъ. Рисъ можно перекладывать яблоками, мелко нарѣзанными и поджаренными въ маслѣ съ сахаромъ и корицей.

1023. Яблочное суфле.

Приготовить мармеладъ изъ 8 крупныхъ яблокъ; уварить его въ кастрюлѣ съ кускомъ цедры и 36 золот. сахару. Когда погустѣетъ, снять съ огня, вынуть цедру, смѣшать яблоки съ 6 взбитыми бѣлками, выложить въ форму для суфле, сгладить ножемъ, посыпать сахаромъ; вставить въ шкафъ на легкій огонь на 25 минутъ.

1024. Кортофельное, шоколадное, кофейное и друг. суфле.

4 желтка, 6 чайныхъ ложекъ картофельной муки, кусокъ масла съ яйцомъ и лимонную цедру, размѣшать вмѣстѣ; развести 2-мя стаканами молока, поставить на огонь, мѣшать, пока не погустѣетъ; остудить; прибавить еще 4 желтка и 6 взбитыхъ бѣлковъ; осторожно размѣшать, печь, какъ рисовое суфле. Приготовленное такимъ образомъ картофельное суфле служить для всевозможныхъ другихъ. Если оно слишкомъ густо, подбавляютъ яицъ—если жидко, кортофельной муки. Чтобы приготовить *кофейное* суфле, нужно прибавить къ картофельному самаго крѣпкаго кофе съ молокомъ; вылить въ форму, печь, какъ всякое суфле. Для *шоколаднаго* сварить на молокѣ крѣпкій шоколадъ и соотвѣтственно этому приба-

вить картофельной муки. Можно дѣлать суфле изъ душистыхъ *фруктовъ:* абрикосовъ, персиковъ, ананасовъ, прибавляя къ картофельному суфле фруктовый мармеладъ. Дѣлаютъ также *каштановое* суфле, замѣняя картофельную муку измельченными и просѣянными каштанами.

1025. Суфле яичное.

Растереть 6 желтковъ съ цедрой и 30 золот. сахарной пудры; взбить 6 бѣлковъ, осторожно смѣшать ихъ съ желтками. Смазать масломъ металлическое блюдо, вылить яйца, посыпать сахаромъ, поставить въ шкафъ на легкій огонь. Когда зарумянится, разрѣзать вдоль ножемъ и снова вставить въ шкафъ. Какъ только подымется (черезъ 6—8 минутъ), сейчасъ же подавать. Цедру можно замѣнить ванилью или горькимъ миндалемъ.

1026. Яичница на водѣ.

Налить въ кострюлю 2 стакана воды, кипятить $^1/_4$ часа съ сахаромъ и лимонной цедрой на легкомъ огнѣ; остудить. 7 желтковъ и 1 бѣлокъ размѣшать съ остывшей водой, процѣдить въ кастрюлю, закрыть и варить въ паровой кастрюлѣ.

1027. Яичница на молокѣ.

Вскипятить 2 стакана молока съ ванилью или цедрой и сахаромъ. Взбить въ каменной чашкѣ 6 яицъ, влить кипящее молоко, размѣшать, варить въ паровой кастрюлѣ. Когда яичница сдѣлается плотною, какъ кремъ, посыпать сверху сахаромъ и провести раскаленной лопаткой. Такую же яичницу можно приготовлять на шоколадѣ и кофе; она подается холодной.

1028. Молочный сладкій омлетъ.

Разболтать 4 яйца съ 2 ложками муки, сахарной пудры и небольшимъ количествомъ молока. Сдѣлать омлетъ и подавать, посыпавъ сахаромъ.

1029. Омлетъ съ яблоками.

Прибавить къ мукѣ молока съ сахаромъ и къ яйцамъ (см. предыдущій номеръ) ломтиковъ яблокъ, поджаренныхъ на сковородѣ почти до полной готовности.

1030. Омлетъ съ миндальными макаронами.

6 желтковъ и 3 бѣлка, размѣшать съ двумя мелко изрубленными миндальными макаронами, лимонной цедрой, мелкимъ саха-

ромъ и 2 — 3 ложками растопленнаго масла. Варить въ паровой кастрюлѣ; передъ отпускомъ густо посыпать сахаромъ и провести раскаленной лопаткой.

1031. Омлетъ съ карамелью.

Растереть 6 желтковъ съ сахаромъ и лимонной цедрой, смѣшать съ 6 взбитыми бѣлками, подбавляя немного молока и чуть-чуть соли. Вылить на сковороду, приготовить омлетъ; загнуть края, выложить на блюдо, густо посыпать сахаромъ, провести раскаленной лопаткой, чтобы поджечь сахаръ. Этотъ омлетъ можно подать съ смородиннымъ желе.

1032. Омлетъ съ ромомъ.

Приготовить омлетъ съ карамелью, какъ сказано выше; выложить на металлическое блюдо, облить ромомъ, зажечь и подавать.

1033. Омлетъ съ вареньемъ.

5 желтковъ и 15 золот. сахара растирать 10 минутъ; прибавить немного соли, цедры, 5 взбитыхъ бѣлковъ, 15 золот. муки, 1 стаканъ взбитыхъ сливокъ. Распустить на сковородѣ 15 золот. масла, вылить туда яйца. Когда омлетъ будетъ готовъ, покрыть его вареньемъ или мармеладомъ, свернуть, положить на металлическое блюдо; посыпать сахаромъ; вставить въ шкафъ на 10 минутъ. Варенье можно замѣнить яблоками, мелко нарѣзанными и поджаренными въ маслѣ съ сахаромъ.

1034. Скороспѣлка.

Замѣсить густое тѣсто изъ муки и желтковъ; прибавить взбитыхъ бѣлковъ, ванили, цедры или померанцевой воды; развести молокомъ, чтобы получилась не густая кашица. Немедленно вылить ее въ форму, смазанную масломъ, и вставить въ шкафъ. Это пирожное подымется, какъ яичное суфле, если оно не перестояло.

1035. Сабаіонъ на бѣломъ винѣ.

6—8 желтковъ растереть добѣла съ сахарной пудрой; прибавить немного цедры, влить бѣлаго вина; взбивать сабаіонъ на огнѣ метелкой; влить въ бокалы, подавать съ бисквитами.

1036. Пирожное изъ манной крупы.

Вскипятить 2 стакана молока, всыпать столько манной крупы, чтобы получилась густая каша. Положить 4 яйца, сахару и ванили

или цедры; выложить кашу въ форму или кастрюлю, обмазанную масломъ и обсыпанную сухарями; запечь въ нежаркомъ шкафу; подавать горячимъ.

1037. Рисовое пирожное.

Разварить въ молокѣ 60 золот. рису съ цедрой; посолить; подбавлять понемногу молока, по мѣрѣ того, какъ рисъ будетъ развариваться, но не размѣшивать. Когда будетъ готовъ прибавить кусокъ сливочнаго масла, сахарной пудры, цедры, ванили, или померанцевой воды и 4 яйца. Смазать масломъ и посыпать сахаромъ форму; наполнить ее рисомъ до $^3/_4$; печь около получаса. Вмѣсто того, чтобы смазывать форму масломъ, можно покрыть ее карамелью, которая дѣлаетъ пирожное вкуснѣе. Для этого форма нагрѣвается и посыпается сахаромъ, который таетъ и подгораетъ, покрывая форму тонкимъ слоемъ леденца. Форму надо поворачивать, чтобы леденецъ разошелся повсюду. Остатки рисоваго и маннаго пирожнаго можно подать на слѣдующій день холодными; ихъ рѣжутъ ломтиками и подаютъ съ такимъ же соусомъ, какъ и снѣжки № 1062.

1038. Пирожное мучное.

Поставить на огонь кастрюлю съ молокомъ; когда закипитъ, прибавить нѣсколько ложекъ муки, разболтанныхъ съ холоднымъ молокомъ; муки должно быть столько, чтобы получилась густая каша. Положить въ нее кусокъ масла и уварить до густоты на легкомъ огнѣ. Снять съ огня, прибавить 2—3 желтка; слегка остудить. Положить еще 2 — 3 желтка и стаканъ взбитыхъ бѣлковъ, немного цедры и померанцеваго цвѣта. Смазать масломъ форму или кастрюлю, обложить ее промасленной бумагой, наполнить кашей до $^3/_4$; запечь пирожное; когда готово, выложить на блюдо.

1039. Пирожное картофельное.

Сварить въ водѣ 4 стакана очищеннаго и мелко нарѣзаннаго картофеля; откинуть на рѣшето, дать стечь; положить въ кастрюлю, накрыть крышкой, вставить въ шкафъ на нѣсколько минутъ, затѣмъ протереть. Смѣшать картофельное пюре съ 36 золот. сахарной пудры, 15 золот. масла въ кусочкахъ, 3 яйцами, 4 желтками, щепоткой тертой цедры, 2 взбитыми бѣлками съ сахаромъ и солью; вылить въ форму для шарлотки, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями; печь 40 минутъ въ шкафу на легкомъ огнѣ.

1040. Пирожное изъ лапши.

Вскипятить 3 стакана молока, положить въ него $^{3}/_{4}$ фун. лапши; варить, пока все молоко ни выкипитъ; прибавить 2 горсти сахарной пудры, немного цедры; снять съ огня, накрыть, дать постоять минутъ 10; вынуть цедру, положить 5 яицъ и кусокъ масла, выложить пирожное въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями; печь 40 минутъ въ нежаркомъ шкафу.

1041. Оладьи въ тѣстѣ.

Очистить яблоки отъ кожи и сердцевины, нарѣзать круглыми ломтиками, положить на 2, 3 часа въ водку съ сахаромъ и лимонной цедрой. Приготовить тѣсто № 87, обмакивать въ него яблоки и жарить во фритюрѣ, чтобы зарумянились. Положить оладьи въ салфетку, чтобы снять лишній жиръ, положить на блюдо, посыпать сахаромъ, подавать горячими. Точно такъ же приготовляются оладьи изъ клубники и малины. Ягоды берутся крупныя, не вполнѣ зрѣлыя.

1042. Оладьи изъ картофеля.

Испечь нѣсколько крупныхъ картофелинъ, очистить, отвѣсить $1^{1}/_{4}$ ф. мякоти. Истолочь ее въ ступкѣ, подбавляя понемногу щепотку соли, ложку коньяку, столько же сливокъ, $^{1}/_{4}$ фун. сливочнаго масла, 4 яйца, 30 золот. сахару, немного цедры, или померанцевой воды. Изъ полученнаго тѣста надѣлать шариковъ, обсыпать ихъ мукой, поджарить въ маслѣ и обсыпать сахаромъ.

1043. Оладьи изъ фруктовъ.

Очистить отъ кожи и сердцевины нѣсколько крупныхъ яблокъ; нарѣзать круглыми ломтиками, положить часа на 2, на 3 въ водку съ сахаромъ и лимонной цедрой, затѣмъ вынуть, дать стечь, обвалять каждый ломтикъ въ мукѣ, изжарить въ маслѣ; подавая, посыпать сахаромъ. Точно такъ же приготовляются оладьи изъ персиковъ и абрикосовъ. Не вполнѣ зрѣлые персики и абрикосы очищаются отъ косточекъ и рѣжутся пополамъ; персики должны быть очищены отъ кожицы. Вмѣсто муки ихъ можно обвалять въ толченыхъ бисквитахъ или миндальныхъ макаронахъ.

1044. Оладьи изъ манной крупы или рису.

Остатки маннаго пирожнаго № 1036, или рисоваго № 1037, нарѣзать четыреугольниками или кружками, обмакнуть въ тѣсто № 87; изжарить во фритюрѣ; подавая, посыпать сахаромъ.

1045. Оладьи на кипяченомъ молокѣ.

Вскипятить 4 стакана молока или сливокъ; размѣшать 15 зол. пшеничной муки и 15 золот. картофельной съ небольшимъ количествомъ холоднаго молока; влить въ кипящее молоко; варить, размѣшивая, пока не погустѣетъ. Прибавить 1/2 стакана сахара, кусокъ масла, немного соли и померанцевой воды; варить, размѣшивая, еще около 1/2 часа. Снять съ огня, прибавить шинкованнаго миндалю, 2 яйца, 6 желтковъ, взбитыхъ съ 2 ложками холодной воды, и кусокъ масла, (всего положить 36 золот. масла). Выложить массу на блюдо слоемъ толщиною въ палецъ. Когда остынетъ, нарѣзать четыреугольниками или кружками; обмакнуть каждую оладью въ яйцо, взбитое съ сахаромъ и цедрой, обвалять въ сухаряхъ, повторить это еще разъ; изжарить въ фритюрѣ.

1046. Оладьи съ виноградными листьями.

Взять нѣсколько молодыхъ блѣднозеленыхъ виноградныхъ листьевъ, нарѣзать ихъ кружками; одну половину ихъ покрыть сладкимъ тѣстомъ № 872 или фруктовымъ мармеладомъ; накрыть остальными кружками, обмакнуть въ тѣсто № 87; изжарить въ фритюрѣ; подавая, посыпать сахаромъ.

1047. Оладьи изъ поленты (маисовой муки).

Сварить кашицу изъ маисовой муки на молокѣ; прибавить кусокъ масла, немного сахару и цедры; смочить блюдо водой и вылить на него кашицу тонкимъ слоемъ. Когда остынетъ, нарѣзать кружковъ пальца въ три въ поперечникѣ, сложить ихъ попарно, смазывая внутри абрикосовымъ мармеладомъ. Обмакнуть каждую оладью въ яйцо, обвалять въ сухаряхъ; изжарить въ фритюрѣ и обвалять въ сахарѣ.

1048. Оладьи Борделезъ.

Вскипятить 4 стакана воды, прибавить щепотку соли, ложку сахару, кусокъ цедры и кусокъ масла. Поставить на край плиты и всыпать понемногу 3/4 фун. маисовой муки, размѣшивая; варить на легкомъ огнѣ, пока не погустѣетъ; снять съ огня, влить 2 ложки рому или коньяку. Класть эту кашу кучками на сковороду или салфетку, посыпанную мукой. Когда остынетъ, изжарить въ маслѣ; подавая, посыпать сахаромъ.

1049. Заварныя пышки.

Для 36 пышекъ взять 3 стакана муки, $2^1/_2$ золот. соли, 36 золот. масла, 8 яицъ. Вымѣсить тѣсто на столѣ, выбивать его ладонями по крайней мѣрѣ 10 минутъ. Если тѣсто будетъ слишкомъ круто, прибавить 1 взбитое яйцо. Завернуть его въ салфетку, посыпанную мукой, дать полежать часовъ 10—12 въ тепломъ и сухомъ помѣщеніи. Налить воды въ кастрюлю, поставить на огонь; когда закипитъ, отставить на край плиты такъ, чтобы перебирало; раздѣлить тѣсто на 36 шариковъ, посыпать ихъ мукой, опустить ихъ въ кастрюлю, не давая имъ прилипнуть ко дну. Черезъ 5 минутъ перевернуть пышки, онѣ всплывутъ; попробовать одну изъ нихъ; если тѣсто достаточно плотно, выловить ихъ шумовкой; опустить на 2—3 часа въ холодную воду; вынуть и откинуть на салфетку. Дать полежать 2—3 часа; положить ихъ на листъ, покрытый промасленной бумагой, и вставить въ довольно горячій шкафъ; пока пышки пекутся, минутъ 20, не открывать дверцы, потому что это тѣсто очень чувствительно къ перемѣнѣ температуры. Чѣмъ дольше лежали онѣ въ салфеткѣ, тѣмъ скорѣе онѣ испекутся. Каждая пышка должна подняться вдвое и зарумяниться. Если прибавить къ тѣсту самое незначительное количество поташа, раствореннаго въ водѣ, то оно подымется еще лучше.

1050. Хлѣбное пирожное.

Вскипятить стаканъ молока съ сахаромъ, щепоткой соли, цедрой и померанцевой водой. Срѣзать корку бѣлаго хлѣба, а мякишъ нарѣзать небольшими кружками; положить ихъ въ кастрюлю, чтобы они пропитались молокомъ; затѣмъ слить оставшееся молоко, а хлѣбъ обмакнуть въ взбитыя яйца, обжарить, посыпать сахаромъ, подавать съ сабаіономъ.

1051. Заварные кремы.

Чѣмъ болѣе въ кремъ положить бѣлковъ, тѣмъ скорѣе онъ застынетъ, но за то не будетъ такъ нѣженъ; можно совсѣмъ не класть бѣлковъ и приготовлять кремы какъ, молочную яичницу № 1027; молоко должно быть густое; лучше употреблять сливки. Удобнѣе всего подавать кремъ въ маленькихъ чашкахъ или на глубокомъ блюдѣ. Варить кремъ въ паровой кастрюлѣ. Если кремъ бѣлый, то его можно посыпать сахаромъ и оглазировать раскаленной лопаткой, когда онъ уже застылъ.

1052. Ванильный кремъ.

Вскипятить 4 стакана густого молока съ $1/2$ фун. сахара и кусочкомъ ванили. Взбить 1—2 яйца и 4 желтка; размѣшать съ остывшимъ молокомъ, процѣдить въ чашки или глубокое блюдо; накрыть и варить въ паровой кастрюлѣ. Кусокъ ванили вынимается и можетъ служить еще разъ.

1053. Лимонный или апельсинный кремъ.

Приготовлять такъ же, какъ и ванильный; вмѣсто ванили взять апельсинной или лимонной цедры, перемѣшать ее съ яйцами.

1054. Кофейный кремъ.

Смѣшать молоко съ очень крѣпкимъ кофе; приготовлять, какъ ванильный кремъ.

1055. Шоколадный кремъ.

Для 15 чашекъ натереть на теркѣ 30 золот. шоколаду, положить въ кастрюлю, подливать понемногу 4 стакана молока и всыпать 30 золот. сахару; вскипятить, снять съ огня. Взбить 4—5 желтковъ и 1—2 цѣльныхъ яйца; размѣшать съ шоколадомъ и варить въ паровой кастрюлѣ.

1056. Чайный кремъ.

Вскипятить 2 стакана сливокъ и вылить ихъ на щепотку чая, зеленаго пополамъ съ чернымъ; прибавить 30 золот. сахару, накрыть, дать настояться, затѣмъ процѣдить, размѣшать съ яйцами и варить въ паровой кастрюлѣ.

1057. Кремъ-брюле.

Поставить на огонь глубокую сковороду или кастрюлю, вылить на нее ложку воды и 30 золот. сахару; жечь сахаръ, пока онъ не потемнѣетъ; вылить на эту карамель 4 стакана кипящаго молока. Размѣшать, вбить одно яйцо и 3 желтка; варить, какъ сказано выше.

1058. Кремъ на блюдѣ.

Приготовить на сковородкѣ карамель изъ 30 золот. сахару, какъ сказано выше; подливать понемногу воды. Нагрѣть въ кипяткѣ каменную чашку и обмазать ее внутри карамелью, пока она еще не остыла; вылить въ нее 4 стакана молока, вскипяченнаго съ ванилью и $1/4$ фун. сахара и смѣшаннаго съ 6 взбитыми яйцами. Сварить въ паровой кастрюлѣ, остудить и осторожно опрокинуть

на блюдо. Полить сверху остатками карамели или подать подъ такимъ же соусомъ, какъ и снѣжки № 1062.

1059. Померанцевый кремъ.

Взять 4 стакана цѣльнаго молока, 4—5 желтковъ, 1—2 яйца, ложку померанцевой воды и 60 золот. сахара; приготовлять, какъ прочіе кремы.

1060. Розовый кремъ.

Вскипятить 4 стакана молока или сливокъ; прибавить сахару, розовой воды и немного кошенили для цвѣта. Растереть 6—8 желтковъ, подливать понемногу сливки, размѣшать, процѣдить и варить въ паровой кастрюлѣ.

1061. Вакхическій кремъ.

Вскипятить въ кастрюлѣ 2 стакана хорошаго бѣлаго вина съ сахаромъ, лимонной цедрой или корицей. Растереть 7—8 желтковъ, влить понемногу вина, размѣшать и варить въ паровой кастрюлѣ.

ГЛАВА 27-я.

Холодныя пирожныя.

1062. Снѣжки.

2 стакана молока, 2 чайныхъ ложки померанцевой воды и 15 золот. сахара размѣшать въ кастрюлѣ, дать вскипѣть. Взбить 6 бѣлковъ, подсыпая сахарной пудры съ ванилью. Брать ложкой бѣлки и опускать ихъ въ кипящее молоко; варить, переворачивая шумовкой; затѣмъ вынуть и выложить на блюдо. Разболтать 6 желтковъ съ ложкой молока, вылить въ оставшееся молоко; мѣшать соусъ, пока не погустѣетъ, и облить имъ снѣжки. Подавать холодными.

1063. Снѣжное пирожное.

Обмазать форму жженымъ сахаромъ; выложить въ нее 6 взбитыхъ бѣлковъ съ сахаромъ; такъ какъ бѣлки поднимутся, то они должны занимать лишь половину формы. Накрыть и варить 1/4 часа въ паровой кастрюлѣ, затѣмъ выложить на блюдо. Вскипятить 2 стакана молока съ ванилью или цедрой и 60 золот. сахара; кипятить 5 минутъ, снять съ огня, остудить. Взбить 6 желт-

ковъ, влить ихъ въ молоко; мѣшать на огнѣ, пока соусъ не погустѣетъ; остудить и облить имъ пирожное.

1064. Крыжовникъ со взбитыми сливками.

Сварить въ водѣ до мягкости 4 стакана зеленаго крыжовника; откинуть на рѣшето, дать стечь; протереть; перемѣшать пюре съ сахаромъ, уварить до густоты, выложить горкой на блюдо; покрыть взбитыми сливками съ апельсинной цедрой № 886.

1065. Каштаны со взбитыми сливками.

Обварить кипяткомъ нѣсколько дюжинъ каштановъ, дать постоять; снять шелуху, сварить ихъ въ молокѣ, протереть сквозь сито въ кастрюлю. Прибавить 36 золот. сахарной пудры и ванили; поставить пюре на легкій огонь, чтобы слегка подсохло. Размѣшать, остудить и протереть еще разъ горкой на блюдо; покрыть взбитыми сливками съ сахаромъ и ванилью. Можно также перемѣшать взбитыя сливки съ каштанами и огарнировать блюдо меренгами.

1066. Бисквиты со взбитыми сливками.

Намочить бисквиты въ ромѣ. Намазать глубокое блюдо малиновымъ желе; положить слой бисквита, на нихъ желе и такъ далѣе, пока блюдо не будетъ полно; покрыть бисквиты сверху взбитыми сливками.

1067. Сыръ на взбитыхъ сливкахъ.

Взбить 2 стакана сливокъ; перемѣшать ихъ съ творогомъ изъ цѣльнаго молока, прибавить кофе, розовой воды, ванили или чего другого для запаха. Прибавляя каплю миндальной эссенціи, мы получаемъ такъ называемый виріійскій сыръ.

1068. Пуддингъ на мараскинѣ.

Обложить глубокое блюдо бисквитами, намоченными въ мараскинѣ, посыпать коринкой, положить слой взбитыхъ сливокъ, затѣмъ слой бисквитовъ и т. д. Покрыть сверху взбитыми сливками, убрать цукатами.

1069. Холодная каша на смородинномъ соку.

Взять не вполнѣ зрѣлой красной смородины, выжать ее въ салфеткѣ, подливая холодной воды, чтобы получилось 4 стакана соку. Вскипятить 2 стакана воды съ 1 стаканомъ сока и нѣсколькими ложками сахара; всыпать 30 золот. манной крупы; варить, размѣ-

шивая, уварить до густоты, подбавлять понемногу сахаръ и сокъ. Сполоснуть форму холодной водой, выложить въ нее кашу, остудить; опрокинуть на блюдо, облить оставшимся сокомъ съ сахаромъ.

1070. Холодный кисель съ миндалемъ.

Вскипятить 3 стакана молока съ $^1/_2$ фун. сахара и кусочкомъ цедры; посолить; когда закипитъ, прибавить $^1/_4$ фун. картофельной муки, разболтанной въ нѣсколькихъ ложкахъ воды. Варить нѣсколько минутъ; снять съ огня, перемѣшать съ 5 взбитыми бѣлками и щепоткой мелко нарѣзаннаго миндалю, горькаго пополамъ съ сладкимъ. Сполоснуть форму холодной водой, выложить кисель; остудить, опрокинуть на блюдо; подавать съ сиропомъ изъ малины, клубники или красной смородины.

1071. Кисель изъ красной смородины.

На 3 стакана смородиннаго сока взять 6 ложекъ картофельной муки; заварить кисель, прибавить сахару и цедры; выложить въ форму, остудить.

1072. Рисъ холодный съ фруктами.

Отварить въ водѣ $^3/_4$ фун. риса; откинуть на рѣшето, дать стечь; перемѣшать рисъ съ сиропомъ на мараскинѣ, остудить. Выложить рисъ на блюдо, сдѣлать ямку по серединѣ, положить въ нее фруктовъ, сваренныхъ, какъ для компота, напр. персиковъ, абрикосовъ, сливъ и др.

1073. Бисквиты съ кремомъ.

Вскипятить 2 стакана цѣльнаго молока съ 60 золот. сахара и $^1/_2$ палочки ванили; дать постоять $^1/_4$ часа, накрывъ крышкой. Разболтать 7—8 желтковъ, размѣшать съ молокомъ, процѣдить сквозь сито въ кастрюлю; положить туда же и ваниль. Поставить на огонь, размѣшивая и не давая кипѣть; когда погустѣетъ, снять съ огня, вылить въ миску, остудить. Намочить въ киршвассерѣ 12—15 реймскихъ бисквитовъ, уложить на блюдо, залить остывшимъ кремомъ.

1074. Баварскій ванильный кремъ.

Вскипятить стаканъ сливокъ съ ванилью и сахаромъ; накрыть, остудить. Разболтать въ мискѣ 6 яицъ, подливая понемногу сливки, поставить на огонь, мѣшать, пока не погустѣетъ; снять съ огня, остудить. Прибавить 3—4 зол. клея или 6—8 зол. желатина, раствореннаго

въ водѣ, и взбитыхъ сливокъ; поставить форму въ тазъ со льдомъ и солью, вылить кремъ; когда застынетъ, выложить на блюдо.

1075. Кремъ изъ сабаіона.

Приготовить сабаіонъ (см. № 1035), прибавить къ нему 10 листковъ желатина, раствореннаго въ холодной водѣ, взбивать метелкой, пока сабіонъ не остынетъ, затѣмъ взбивать на льду. Когда начнетъ густѣть, прибавить 2 стакана взбитыхъ сливокъ и нѣсколько ложекъ рома; вылить въ форму, поставить въ тазъ со льдомъ. Черезъ 1 часъ выложить на блюдо и подавать съ какимъ-нибудь сухимъ пирожнымъ.

1076. Кремъ изъ земляники.

Растворить въ водѣ 8—9 листиковъ желатину; смѣшать съ 1/2 стаканомъ сиропа. Протереть сквозь сито 60 золот. земляники; смѣшать съ 60 золот. сахарной пудры, 2 ложками апельсиннаго сахара и сокомъ 1 апельсина. Прибавить холодный желатинъ съ сиропомъ, поставить на ледъ и мѣшать. Когда начнетъ застывать, смѣшать съ 2 стаканами взбитыхъ сливокъ, выложить въ форму для желе, поставить въ тазъ со льдомъ. Черезъ 1 часъ опрокинуть на блюдо. Точно такъ же приготовляется кремъ изъ другихъ фруктовъ и ягодъ.

1077. Рисовый пломбиръ.

Сварить въ кипяткѣ до мягкости 36 золот. рису; откинуть на рѣшето, дать стечь. Размѣшать вмѣстѣ 1/2 стакана сиропа, настоеннаго на апельсинной цедрѣ, сокъ 2 апельсиновъ и 5—6 листиковъ желатину, растворенныхъ въ водѣ. Размѣшивать на льду, пока не начнетъ застывать; прибавить рисъ и черезъ нѣсколько минутъ 3 стакана взбитыхъ сливокъ. Выложить пломбиръ въ форму, поставить ее въ ледъ съ солью, накрыть крышкой и сверху положить льду. Черезъ 45 минутъ опустить форму въ теплую воду, опрокинуть на блюдо и подавать.

1078. Рисовый пломбиръ съ абрикосами.

Сварить рисъ въ молокѣ до мягкости, прибавить сахарной пудры и 2 ложки апельсиннаго сахара, остудить; смѣшать со взбитыми сливками и съ апельсинной цедрой № 886; форму для желе накрыть, поставить въ ледъ съ солью, положить льду на крышку. Когда остынетъ, вылить въ нее пирожное; дать постоять на льду

1 часъ. Подавая, украсить сверху абрикосами, сваренными, какъ для компота.

1079. Шарлотка съ кремомъ.

Обложить внутри форму для шарлотки мелкими бисквитами; поставить ее въ тазъ со льдомъ. Изъ 2 стакановъ молока, 6 желтковъ, $1/2$ фун. сахара съ кусочкомъ цедры приготовить кремъ № 1076. Какъ только погустѣетъ, влить раствореннаго въ водѣ желатина (5—6 листковъ); размѣшать, взбивать на льду. Когда начнетъ застывать, смѣшать съ 2 стаканами взбитыхъ сливокъ. Выложить кремъ на бисквиты; черезъ 1 часъ опрокинуть шарлотку на холодное блюдо и подавать.

1080. Шарлотка съ мороженымъ.

Обложить форму шарлотки мелкими бисквитами, поставить ее въ ледъ. Взять фруктовъ, вареныхъ въ сахарѣ, напр.: ренклодовъ, айвы, миндалю, вишенъ, абрикосовъ; облить ихъ киршвассеромъ, дать постоять; передъ отпускомъ покрыть бисквиты слоемъ апельсиннаго мороженаго; затѣмъ класть фрукты слоями, передкладывая ихъ мороженымъ.

1081. Рисовый кремъ съ земляникой.

Сварить въ кипяткѣ до мягкости 60 золот. рису; откинуть на рѣшето, дать стечь; прибавить сокъ 2 лимоновъ, слегка посолить и остудить. 5—6 ложекъ абрикосоваго мармелада развести однимъ стаканомъ апельсиннаго или лимоннаго сиропа и сокомъ 1 апельсина; прибавить 8—9 листковъ распущеннаго въ водѣ желатина, поставить на ледъ и взбивать. Когда начнетъ застывать, положить рисъ, немного мелко нарубленныхъ фисташекъ и ананасныхъ цукатовъ; черезъ 2 минуты выложить въ форму, поставить въ тазъ со льдомъ. Черезъ часъ выложить на блюдо, подавать съ холоднымъ пюре изъ земляники.

1082. Муссъ чайный.

Смѣшать вмѣстѣ стаканъ крѣпкаго чая съ стаканомъ густого сиропа № 1. Выпустить въ кастрюлю 8 желтковъ, взбивать ихъ метелкой на слабомъ огнѣ, подбавляя понемногу чай съ сиропомъ. Когда запѣнится, снять съ огня, продолжая взбивать, пока не остынетъ; прибавить 4 стакана взбитыхъ сливокъ. Размѣшать муссъ, вылить въ форму, закрыть крышкой, замазать тѣстомъ всѣ отвер-

стія, зарыть форму въ ледъ съ солью; черезъ 1¼ часа выложить муссъ на блюдо, покрытое чистой салфеткой.

1083. Муссъ шоколадный.

Положить въ кастрюлю 3 палочки шоколаду, поставить въ шкафъ; когда размякнетъ, растереть его ложкой, развести 1½ стаканомъ горячей воды; прибавить 15 ложекъ сахара и кусочекъ ванили; дать вскипѣть, мѣшая, чтобы не было комковъ, въ противномъ случаѣ процѣдить. Остудить, смѣшать съ 4 стаканами взбитыхъ сливокъ съ сахаромъ, далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.

1084. Муссъ земляничный.

2 стакана лѣсной земляники протереть сквозь сито; прибавить горсть апельсиннаго сахара и 4 стакана взбитыхъ сливокъ съ апельсинной цедрой. Далѣе поступать, какъ сказано выше.

1085. Желе.

Для 3 стакановъ желе взять 4 золот. рыбнаго клея или 8 зол. желатина; развести 1 стаканомъ горячей воды, процѣдить. Приготовить сиропъ взъ 1¼ фун. колотаго сахара и стакана воды. Всякое желе приготовляется изъ раствореннаго въ водѣ желатина и сиропа. То и другое смѣшивается и разбавляется сокомъ фруктовъ или ягодъ, ликеромъ или какой-нибудь душистой эссенціей и выливается въ форму или чашечки, гдѣ желе застываетъ. Чѣмъ холоднѣе, тѣмъ желе скорѣе застынетъ. Лѣтомъ его ставятъ въ сосудъ, наполненный мелкимъ льдомъ. Если желе опрокидывается на блюдо, то нужно положить болѣе клея, т. е. до 6 золот. рыбьяго или до 12 золот. желатина. Передъ тѣмъ, какъ выкладывать желе изъ формы, ее опускаютъ въ теплую воду. Не наливать сокъ для желе въ жестяную посуду и не мѣшать его оловянной ложкой.

Желе приготовляется на различныхъ *ликерахъ*, изъ которыхъ самые употребительные: анизетъ, киршвассеръ, мараскинъ, кремъ флердоранжъ и ромъ. Для *вишневаго* желе настоять сиропъ на ванили, для *розоваго* прибавить нѣсколько капель розовой эссенціи и немного кошенили для цвѣта. Лѣтомъ можно приготовлять желе изъ *4 сортовъ ягодъ:* малины, клубники, красной смородины и вишенъ. Если ягоды очень водянисты, нужно подбавлять клея; къ

ягодному соку не мѣшаетъ подбавлять лимоннаго: отъ этого желе бываетъ вкуснѣе и прозрачнѣе. Если желе подается на блюдѣ, его можно облить сладкимъ фруктовымъ или ягоднымъ сокомъ.

1086. Полосатое желе.

Смѣшать клей съ сиропомъ, отлить немного смѣси, перемѣшать съ киршвассеромъ, вылить въ форму, поставить на холодъ. Когда остынетъ, налить сверху немного желе изъ кюрасо или розоваго, слегка подкрашеннаго кошенилью. 3-й слой будетъ составлять какое-нибудь свѣтлое желе, напр. лимонное или ванильное, а 4-й ягодное (земляничное, малиновое, смородинное).

1087. Маседуанъ.

Опрокинуть большую узорчатую форму въ ведро съ мелкимъ льдомъ, вставить въ нее другую, небольшую и гладкую такъ, чтобы между двумя формами осталась пустота, которая наполняется какимъ-нибудь желе. Когда оно застынетъ, налить въ маленькую форму горячей воды и вынуть ее. Наполнить середину какими-нибудь ягодами или фруктами, заливая ихъ постепенно слоями желе. Такъ напримѣръ, на дно можно положить 20 — 25 ягодъ земляники, столько же ананасной клубники, бѣлой малины, красной и бѣлой смородины, залить слоемъ желе, остудить. Положить опять тѣхъ же самыхъ ягодъ, расположивъ ихъ иначе, опять залить. Сверху положить какихъ-нибудь фруктовъ, напр. ананасовъ, нарѣзанныхъ ломтиками, и залить слоемъ желе. Когда застынетъ, окунуть форму въ теплую воду и выложить желе на блюдо. Зимою вмѣсто свѣжихъ фруктовъ и ягодъ можно употреблять цукаты и сухое варенье.

1088. Бланманже.

Очистить 60 зол. сладкаго миндаля съ примѣсью горькаго, истолочь, подливая понемногу воду такъ, чтобы вышло 2 стакана миндальнаго молока. Процѣдить молоко сквозь салфетку, прибавить къ нему померанцевой воды, $^1/_2$ фун. сахару и столько же желатину, раствореннаго въ водѣ, какъ и для желе. Когда сахаръ распустится, вылить въ форму, остудить, выложить на блюдо.

1089. Яйца съ сюрпризомъ.

Провертѣть кончикомъ ножа дырочку въ яичной скорлупѣ, выпустить бѣлокъ и желтокъ; послѣднiй нужно проткнуть толстой иглой,

чтобы онъ вышелъ. Приготовить такимъ образомъ нѣсколько скорлупокъ и наполнить ихъ какимъ угодно заварнымъ кремомъ съ помощью воронки. Положить ихъ въ кастрюлю, отверстіемъ кверху, налить въ нее немного кипятку, чтобы онъ покрывалъ яйца до половины. Когда кремъ сварится, подать яйца въ салфеткѣ, какъ сваренныя всмятку. Можно наполнить скорлупки какимъ-нибудь желе или бланманже и подать холодными.

ГЛАВА 28-я.

Компоты.

1090. Сиропъ для компотовъ.

Для 12 яблокъ положить въ тазикъ 30 золот. сахара и влить 1/2 стакана воды; вскипятить одинъ разъ и снять пѣну.

1091. Компотъ изъ яблокъ.

Взять крупныхъ яблокъ, напр. ранетъ, разрѣзать каждое пополамъ, очистить отъ кожи и сердцевины; класть ихъ по мѣрѣ чистки въ холодную воду, чтобы не потемнѣли. Сварить ихъ въ стаканѣ воды съ сокомъ 1 лимона, кускомъ сахара и цедры; не давать яблокамъ развариваться. Когда будутъ готовы, положить ихъ въ вазу или салатникъ, облить ихъ сиропомъ. Если взяты нѣжные сорта яблокъ, то кожу не снимаютъ, а только прокалываютъ. Можно также мелко нарѣзать яблоки и варить ихъ съ изюмомъ.

1092. Компотъ изъ фаршированныхъ яблокъ.

Очистить нѣсколько крупныхъ яблокъ, вынуть сердцевину, не разрѣзывая ихъ; сварить ихъ въ густомъ сиропѣ; выложить въ вазу, наполнить внутренность яблокъ вареньемъ. Сиропъ уварить до густоты желе, вылить на тарелку, остудить; этимъ желе покрыть компотъ, а именно: поставить тарелку на горячую воду, затѣмъ опрокинуть на яблоки. Подавать холоднымъ.

1093. Компотъ изъ грушъ.

Маленькія груши класть цѣльными, большія разрѣзать на 4 части, очистить и сварить въ сиропѣ до готовности. Если хотятъ сохранить груши бѣлыми, то варить ихъ не въ мѣдной кастрюлѣ, гдѣ онѣ пріобрѣтаютъ красноватый цвѣтъ, а въ эмальированной

или каменной посудѣ, и прибавить нѣсколько кусочковъ лимона. Положить груши въ вазу; если онѣ цѣльныя, поставить ихъ стоймя, слегка надрѣзать толстый конецъ, чтобы стояли прямѣе; сиропъ уварить и облить имъ груши.

1094. Компотъ изъ грушъ на винѣ.

Положить въ кастрюлю цѣльныя груши съ кускомъ сахара и корицы, влить стаканъ воды и варить на легкомъ огнѣ до половины готовности. Прибавить стаканъ краснаго вина, варить до готовности. Выложить въ вазу, уварить сиропъ и облить груши.

1095. Салатъ изъ сырыхъ фруктовъ.

Очистить спѣлыя груши, нарѣзать тонкими ломтиками; положить ихъ въ вазу, пересыпая каждый слой корицей съ сахаромъ и взбрызгивая ромомъ или коньякомъ. Точно такъ же приготовляется салатъ изъ персиковъ и абрикосовъ, только безъ корицы.

1096. Яблочный и грушевый мармеладъ.

Разрѣзать яблоки или груши на 4 части; очистить отъ кожи и сердцевины, положить ихъ въ кастрюлю съ сахаромъ, корицей, тертой лимонной цедрой или кусочкомъ апельсинной цедры; варить, мѣшая, пока не разварятся.

1097. Компотъ изъ айвы.

Взять душистой и спѣлой айвы, разрѣзать каждую на 4 части, очистить отъ кожи и сердцевины; класть по мѣрѣ чистки въ воду, слегка подкисленную лимоннымъ сокомъ. Положить айву въ луженую кастрюлю, сварить до мягкости въ слегка подкисленной водѣ; слить воду, посыпать слегка сахаромъ, остудить. Положить въ вазу и облить сиропомъ.

1098. Компотъ изъ дыни.

Крупную, не перезрѣлую дыню канталупу, очистить отъ кожи и сѣмянъ, нарѣзать ломтиками, опустить въ кипятокъ. Когда вскипитъ одинъ разъ, отставить на край плиты, накрыть; дать постоять, пока дыня не будетъ достаточно мягка. Слить воду, выложить дыню въ вазу, залить густымъ сиропомъ.

1099. Компотъ изъ ананаса.

Разрѣзать ананасъ пополамъ, затѣмъ нарѣзать ломтиками; положить въ вазу, залить густымъ холоднымъ сиропомъ, въ который

можно прибавить рому. Если вмѣсто свѣжаго ананаса берутъ консервы, то ихъ кладутъ предварительно на 12 часовъ въ густой сиропъ.

1100. Компотъ изъ сливъ.

Взять $1^1/_4$ фун. сливъ, наколоть каждую иголкой; сварить ихъ до мягкости въ обыкновенномъ сиропѣ для компотовъ; снять пѣну, положить сливы въ вазу. Если сиропъ не достаточно густъ, уварить его отдѣльно и облить сливы. Точно такъ же приготовляется компотъ изъ *абрикосовъ и персиковъ*. Эти фрукты нужно очистить отъ косточекъ.

1101. Компотъ изъ вишенъ.

Положить вишни въ кастрюлю, срѣзавъ кончики стебельковъ, прибавить воды и сахару. Когда вишни сварятся, выложить ихъ въ вазу и облить уваренными сиропомъ. Чтобы сиропъ былъ душистъ, прибавить къ нему цедры или малиноваго сиропа.

1102. Компотъ изъ винограда.

Вскипятить въ эмальированной кастрюлѣ обыкновенный сиропъ для компота; уварить его до густоты, всыпать виноградъ, очищенный отъ сѣмячекъ, дать вскипѣть 2—3 раза; выложить виноградъ въ вазу вмѣстѣ съ сокомъ; если будетъ пѣна, снять ее кусочкомъ бумаги.

1103. Компотъ изъ спѣлаго или зеленаго крыжовника.

Приготовить обыкновенный сиропъ для компота, уварить его до густоты, высыпать крыжовникъ, вскипятить одинъ разъ, выложить въ вазу; уварить сиропъ, облить ягоды, Точно такъ же приготовляетея компотъ изъ красной смородины. Зеленый крыжовникъ положить сначала въ горячую воду; когда всплыветъ наверхъ, опустить въ холодную воду съ уксусомъ, чтобы онъ вновь позеленѣлъ; затѣмъ сварить въ сиропѣ, какъ и спѣлый крыжовникъ.

1104. Компотъ изъ земляники или малины.

Положить въ вазу сырую землянику или малину; облить горячимъ желе изъ красной смородины или густымъ сиропомъ.

1105. Компотъ изъ каштановъ.

$2^1/_2$ фун. крупныхъ каштановъ очистить, опустить въ кипятокъ вмѣстѣ съ мѣшечкомъ отрубей; дать вскипѣть, отставить на край плиты, чтобы перебирало; варить такимъ образомъ 2 часа.

Слить воду, вынуть тѣ каштаны, которые не разварились, очистить ихъ отъ тонкой кожицы, положить въ кастрюлю, прибавить $^1/_2$ палочки ванили и залить жидкимъ сиропомъ; поставить на край плиты, чтобы сиропъ былъ горячъ, но не кипѣлъ. Черезъ 2 часа, слить часть сиропа, замѣнить его болѣе густымъ; остудить компотъ и подавать. Ваниль можно замѣнить ромомъ или мараскиномъ.

1106. Компотъ изъ чернослива.

Вымыть черносливъ въ теплой водѣ, положить его въ кастрюлю съ холодной водой; дать вскипѣть одинъ разъ, отставить на край плиты, варить еще $^1/_4$ часа; затѣмъ слить сокъ, облить черносливъ краснымъ или бѣлымъ виномъ съ небольшимъ количествомъ воды; прибавить цедры и щепотку сахару. Вынуть черносливъ шумовкой и положить въ салатникъ. Прибавить въ вино сахару, вскипятить, процѣдить и облить черносливъ.

1107. Компотъ изъ сухихъ яблокъ или грушъ.

Положить сухіе фрукты на нѣсколько часовъ въ холодную воду; сварить ихъ до мягкости въ сиропѣ съ корицей. Слить часть сиропа, прибавить сахара, кусочекъ цедры, влить бѣлаго вина, если варятся яблоки, и краснаго, если варятся груши. Варить еще 10 минутъ на легкомъ огнѣ; выложить въ салатникъ, залить сиропомъ на винѣ, котораго должно быть много, потому что сухіе фрукты, остывая, поглощаютъ его.

1108. Красная смородина въ сахарѣ.

2 взбитыхъ бѣлка смѣшать съ полустаканомъ воды; обмакивать туда красную смородину на вѣточкахъ, обвалять ее въ сахарной пудрѣ, обсушить на листѣ бумаги.

1109. Апельсины въ сахарѣ.

Снять съ апельсиновъ верхнюю кожу и, по возможности, соскоблить бѣлую кожицу. Раздѣлить на доли и нанизать ихъ по нѣскольку на нитку, связать концы. Сварить сиропъ самый густой, № VI. Приготовить изъ проволоки столько крючковъ формы буквы S, сколько вѣнчиковъ апельсиновъ; зацѣпить апельсины крючкомъ, погрузить въ сиропъ и немедленно повѣсить на протянутую жердочку или веревку, чтобы обсохли. Обсахарить такимъ образомъ всѣ апельсины, какъ можно скорѣе, пока сиропъ не обратится въ карамель.

ГЛАВА 29-я.

Мороженое и сорбетъ.

Фруктовое или ягодное мороженое приготовляется изъ сока фруктовъ или ягодъ съ значительнымъ количествомъ сахару. Во время замораживанія нужно какъ можно чаще вымѣшивать мороженое лопаткой, чтобы оно ровно замерзало, какъ въ серединѣ, такъ и по краямъ, Впрочемъ красное мороженое, какъ земляничное или смородиновое, бѣлѣетъ отъ слишкомъ частаго помѣшиванія. Для *сорбета* берется также фруктовый или ягодный сиропъ, но онъ долженъ быть менѣе сладокъ, чѣмъ на мороженое. Вслѣдствіе этого сорбетъ нужно размѣшивать еще чаще, иначе въ немъ будутъ льдинки. Къ *фруктовому* или *ягодному сорбету* прибавляется какое-нибудь вино или ликеръ напр.: малага, мараскинъ, киршвассеръ. *Кофейный* сорбетъ требуетъ прибавки коньяку.

1110. Лимонное мороженое.

Положить въ миску цедру съ 3-хъ лимоновъ; выжать туда же сокъ съ 6 лимоновъ; залить 4-мя стаканами сиропа № 1 и стаканомъ воды. Накрыть и дать постоять 1 часъ; затѣмъ процѣдить въ мороженицу черезъ тонкое сито. Точно такъ же приготовляется *апельсинное* мороженое.

1111. Мороженое изъ красной смородины.

Изъ $2^1/_2$ фун. красной смородины и 60 зол. малины приготовить сокъ, какъ для желе № 1085; смѣшать его съ 3-мя стаканами сиропа № I, заморозить. Зимою вмѣсто свѣжаго можно приготовить сокъ по способу Атера.

1112. Малиновое мороженое.

Приготовляется такъ же, какъ и смородиновое: взять 60 золот. красной смородины, 2 фун. малины, 3 стакана сиропа № I.

1113. Мороженое земляничное или клубничное.

Протереть сквозь сито свѣжія, зрѣлыя ягоды; 2 стакана пюре смѣшать съ 2-я стаканами сиропа № I или 2-мя стаканами сахарной пудры; въ послѣднемъ случаѣ налить немного воды. Прибавить сокъ 2—3 лимоновъ и немного цедры; протереть вторично и заморозить. Если это мороженое подается на блюдѣ, то выложить его на салфетку и украсить крупными и зрѣлыми ягодами

1114. Мороженое изъ дыни.

Взять нѣсколько ломтей зрѣлой канталупы, срѣзать корку, а мякоть протереть сквозь сито. Отмѣрить 2 стакана полученнаго пюре, развести 2-мя стаканами холоднаго сиропа № I; прибавить сокъ 2-хъ лимоновъ, немного цедры, протереть еще разъ, заморозить. Если будетъ очень сладко, подбавить воды.

1115. Мороженое изъ персиковъ или абрикосовъ.

20 большихъ абрикосовъ или соотвѣтствующее количество персиковъ протереть сквозь сито, смѣшать съ 4-мя стаканами сиропа № I, дать постоять часа 3; развести сокомъ 3-хъ лимоновъ; заморозить.

1116. Сливочное мороженое съ ванилью.

Растереть добѣла 7 желтковъ съ 75 золот. сахара; прибавить ванили, нарѣзанной кусочками, развести 4-мя стаканами сливокъ, поставить на огонь; мѣшать, не давая кипѣть. Когда погустѣетъ, слить въ мороженицу и заморозить,

1117. Шоколадное мороженое.

$^1/_2$ фун. шоколада подержать недолго въ нежаркомъ шкафу, чтобы онъ сталъ мягкимъ; развести его водой и протереть. Взять $3^1/_2$ стакана молока, 7—8 желтковъ, $^1/_2$ палочки ванили, около $^3/_4$ фун. сахара и приготовить сливочное мороженое, какъ сказано выше. Передъ тѣмъ, какъ замораживать, перемѣшать его съ шоколадомъ.

1118. Кофейное мороженое.

Растереть 6 желтковъ съ 60 золот. сахарной пудры; развести 2-мя стаканами кипяченаго молока и 2-мя стаканами самаго крѣпкаго кофе, поставить на огонь, взбивать метелкой, не давая кипѣть; когда начнетъ густѣть, снять съ огня, остудить, процѣдить и заморозить. Передъ отпускомъ влить по рюмкѣ рома и кюрасо. Опустить форму въ теплую воду, опрокинуть на блюдо, покрытое чистой салфеткой.

1119. Пломбиръ.

Растереть 6 желтковъ съ $1^1/_4$ фун. сахару; поставить на огонь, не переставая мѣшать лопаткой. Прежде, чѣмъ закипитъ, снять съ огня, процѣдить и быстро взбивать $^1/_2$ часа. Перемѣшать яйца съ 4-мя стаканами взбитыхъ сливокъ, прибавить какого-нибудь ликеру (ванильнаго, анизету, киршвассеру, рому, мараскину), вы-

лить въ форму, накрыть, поставить въ ледъ съ солью; положить льду на крышку. Пломбиръ застынетъ не ранѣе получаса. Когда онъ готовъ, опустить форму въ теплую воду и опрокинуть на блюдо, покрытое чистой салфеткой. Можно дѣлать пломбиръ *шоколадный*, *кофейный*, *фруктовый* и *ягодный*, примѣшивая къ яйцамъ и сливкамъ вмѣсто ликеровъ кофе, шоколадъ, фруктовое и ягодное пюре.

1120. Бишофъ—глясе.

Цедру съ 1-го лимона, 1-го апельсина и немного померанцевой цедры, кусокъ корицы и нѣсколько головокъ гвоздики залить 3—$3^1/_2$ стаканами сиропа № I вмѣстѣ съ сокомъ 2-хъ апельсиновъ и 2-хъ лимоновъ. Черезъ часъ разбавить немного холодной водой, влить въ мороженицу и заморозить. Передъ отпускомъ вбить понемногу $^3/_4$ бутылки шампанскаго, размѣшать, подавать въ бокалахъ.

1121. Пуншъ—глясе съ ананасомъ.

Приготовить ананасное мороженое. Когда начнетъ застывать, влить 3 взбитыхъ бѣлка; черезъ $^1/_4$ часа размѣшать нѣсколько ложекъ мороженаго съ 2 стаканами шампанскаго, смѣшать съ остальнымъ мороженымъ; подавать.

1122. Пуншъ по-римски.

Цедру 3-хъ лимоновъ и 60 золот, сахару обдать 4-мя стаканами кипятку. Когда сахаръ распустится и сиропъ остынетъ, выжать въ него сокъ 3-хъ лимоновъ; заморозить, помѣшивая какъ можно чаще. Передъ отпускомъ прибавить 3 взбитыхъ бѣлка, рюмку мараскина, рюмку рома; подавать въ бокалахъ.

ОТДѢЛЪ IV.

Иностранная кухня.

ГЛАВА 30-я.

Итальянская кухня.

1123. Супъ изъ зелени.

Положить въ кастрюлю шпинатъ, латукъ, кервель, свекловицу, щавель, кусокъ масла, нѣсколько ломтиковъ ветчины или грудного сала; посолить, посыпать пряностями, поставить на легкій огонь. Прибавить щепотку муки, влить воды или бульону изъ овощей; взбить 6—8 яицъ и смѣшать съ супомъ. Когда будетъ горячъ, но не закипитъ, перемѣшать съ тертымъ сыромъ; подавать.

1124. Супъ съ кабачками.

12 кабачковъ мелко изрубить, поджарить въ маслѣ на сильномъ огнѣ, посыпать солью и перцемъ. Положить на дно глубокаго металлическаго блюда рядъ ломтиковъ хлѣба, полить ихъ нежирнымъ бульономъ, посыпать тертымъ пармезаномъ и на этотъ хлѣбъ выложить кабачки, положить опять сверху хлѣба, полить бульономъ, посыпать пармезаномъ. Поставить въ шкафъ на $^1/_4$ часа, подать къ супу Потофе.

1125. Супъ съ пармезаномъ.

$^1/_4$ фун. муки, столько же тертаго пармезана, 4 яйца, щепотку соли и мускатнаго орѣха растереть вмѣстѣ, развести нѣсколькими ложками молока или сливокъ, чтобы получилось жидкое тѣсто. Процѣдить въ кипящій бульонъ (8 стакановъ); варить 10—12 минутъ на легкомъ огнѣ.

1126. Полента подъ соусомъ.

Вскипятить 4 стакана воды; отставить на край плиты; посолить, прибавить $1/8$ фун. масла; размѣшивать и подсыпать понемногу столько маисовой муки, чтобы получилась негустая каша; варить 20 минутъ. Брать тѣсто ложкой и класть на глубокое блюдо, посыпая каждый слой тертымъ пармезаномъ и поливая сокомъ изъ-подъ тушенаго мяса съ масломъ и соусомъ Томатъ № 141.

1127. Ризотто миланское.

Изрубить $1/2$ луковицы, подрумянить въ сливочномъ маслѣ, перемѣшать съ бульономъ и $1\,1/4$ фун. риса; варить, подбавляя бульону по мѣрѣ того, какъ рисъ будетъ разварпваться; прибавить немного шафрану, наблюдать, чтобы рисъ не пригорѣлъ. Когда рисъ разварится, смѣшать его съ тертымъ пармезаномъ и сливочнымъ масломъ; снять съ огня, приправить по вкусу толченымъ мускатнымъ орѣхомъ и бѣлымъ перцемъ. Рисъ можно болѣе или менѣе разваривать, смотря по вкусу; въ Италіи его варятъ до половины готовности.

1128. Неаполитанскія макароны.

Знаменитыя итальянскія макароны приготовляются изъ муки, привозимой изъ Африки, которая болѣе питательна, нежели европейская. Въ Неаполѣ макароны приготовляются изъ свѣжаго тѣста, а пролежавшія недѣлю считаются уже негодными. Обыкновенно макароны варятся сначала въ водѣ, а потомъ уже въ консоме; ихъ смѣшиваютъ съ сыромъ или подаютъ къ нимъ сыръ отдѣльно. Приготовляютъ ихъ также съ соусомъ Томатъ № 141, или Испанскимъ № 121.

1129. Тагліотти.

Тагліотти не что иное, какъ усовершенствованныя макароны. Взбить свѣжія яйца съ солью и съ пряностями, подсыпать понемногу луку, продолжая взбивать. Муки должно быть столько, чтобы тѣсто не прилипало къ посудѣ; вымѣсить, раскатать тонко, посыпая мукой; нарѣзать тонкими полосками, высушить на солнцѣ; приготовлять, какъ макароны.

1130. Равіоли.

Замѣсить тѣсто изъ муки и яицъ; раскатать толщиною, какъ сахарная бумага, какъ можно меньше посыпая мукой. Приготовить

фаршъ изъ разнаго мяса, какое имѣется, рыбы, дичи, домашней птицы. На одной половинѣ тѣста разложить фаршъ небольшими кучками, смочить тѣсто, накрыть другой половиной; нарѣзать равіолей въ видѣ кружковъ или квадратовъ; варить ихъ въ бульонѣ 5 минутъ; подать вмѣстѣ съ бульономъ и тертымъ сыромъ. Можно также подать равіоли въ мискѣ, перекладывая ихъ тертымъ сыромъ, и залить растопленымъ масломъ съ сокомъ № 117.

1131. Щука съ лазанками.

Лазанки приготовляются изъ того же тѣста, какъ и вермишель. Тѣсто вырѣзывается разнообразными фигурками въ видѣ звѣздочекъ, сердечекъ, кружковъ, а иногда рѣжется полосками, какъ Тагліотти. Надѣлать лазанокъ въ видѣ полосокъ, опустить ихъ въ кипятокъ съ солью, чтобы разбухли, но не сварились; остудить ихъ въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето. Въ водѣ изъ-подъ лазанокъ сварить щуку, очистить ее отъ костей, нарѣзать кусочками. Для этого кушанья нужно глубокое блюдо; если же такого не имѣется, то можно мелкое блюдо окружить рантомъ изъ тѣста. На дно блюда положить кусокъ масла и насыпать пармезана; затѣмъ слой кусковъ щуки, слой мазанокъ, еще слой сыру съ масломъ и т. д. Запечь въ шкафу. Щуку можно замѣнить другой рыбой или раками, а лазанки—макаронами.

1132. Телячьи уши съ сыромъ.

2 телячьихъ уха варить въ кипяткѣ $^1/_4$ часа; остудить въ холодной водѣ, очистить; сварить въ $^1/_2$ стаканѣ бѣлаго вина съ $^1/_2$ стаканомъ бульону или воды, солью, перцемъ, пучкомъ овощей. Когда сварятся, слить отваръ изъ-подъ нихъ. Приготовить фаршъ слѣдующимъ образомъ: положить въ кастрюлю $^1/^2$ горсти хлѣбнаго мякиша и немного тертаго сыра; влить $^1/_2$ стакана молока, поставить на легкій огонь, размѣшивать. Когда начнетъ густѣть, прибавить масла и 2 растертыхъ крупныхъ желтка. Размѣшать все на огнѣ. Этимъ фаршемъ наполнить уши; смазать ихъ растопленнымъ масломъ, обвалять въ сухаряхъ съ тертымъ сыромъ; запечь въ шкафу; подавать безъ соуса.

1133. Телячья печенка по-итальянски.

Нарѣзать печенку тонкими ломтиками, посыпать солью и пряностями. Изрубить мелко петрушку, морковь, луковицу, $^1/_2$ голов-

ки чесноку, $^1/_2$ лавроваго листа, нѣсколько шампиньоновъ, немного тмину и базилики. Положить въ кастрюлю нѣсколько кусковъ печенки, подлить прованскаго масла, посыпать рубленой зеленью; положить остальную печенку, перекладывая ее также зеленью. Тушить 1 часъ на слабомъ огнѣ; слить соусъ; заправить его щепоткой муки, развести уксусомъ, лимоннымъ или виноградныъм сокомъ. Облить соусомъ печенку, подержать немного на огнѣ, чтобы было горячо, и подавать.

1134. Котлеты по-милански.

Заготовить котлеты, обмакнуть ихъ въ растопленное масло, обвалять въ сухаряхъ съ тертымъ пармезаномъ; взбить 2 яйца, обмакнуть въ нихъ котлеты, еще разъ обвалять въ сухаряхъ съ сыромъ; подрумянить въ маслѣ и подавать съ соусомъ Томатъ № 141.

1135. Цыпленокъ съ сыромъ.

Заготовить цыпленка для жаренья; положить въ кастрюлю, изжарить его въ маслѣ; прибавить $^1/_2$ стакана бѣлаго вина, столько же бульона, пучекъ овощей, немного соли и перцу; держать 1 часъ на краю плиты, не давая соку кипѣть; вынуть цыпленка, а соусъ заправить масломъ, растертымъ съ мукой. Часть соуса вылить на блюдо, посыпать тертымъ сыромъ, сверху положить цыпленка, облить оставшимся соусомъ, посыпать сыромъ и запечь въ шкафу.

1136. Цыпленокъ въ тѣстѣ.

Заготовить цыпленка для жаренья на вертелѣ; начинить его какимъ-либо фаршемъ: обвязать 2 полосками шпика. Приготовить тѣсто изъ муки, масла и соли; раскатать его толщиною въ $^1/_2$ пальца; завернуть въ него цыпленка, защипать края, покрыть промасленной бумагой и жарить на вертелѣ на $^1/_4$ часа долѣе, чѣмъ жарится обыкновенный цыпленокъ. Когда цыпленокъ почти готовъ, снять бумагу, чтобы тѣсто подрумянилось. Такимъ образомъ можно жарить любую домашнюю птицу. Если тѣсто покрываетъ ее ровнымъ слоемъ безъ отверстій, то мясо птицы сохраняетъ весь свой сокъ и ароматъ. Разсыпчатое тѣсто также очень вкусно, если не подгоритъ.

1137. Фаршированная курица.

Ощипать и выпотрошить молодую курицу. 60 зол. телячьей печенки (или свиной) изрубить, поджарить въ свиномъ салѣ съ

солью, перцемъ, душистыми травами, остудить, смѣшать съ такимъ же количествомъ намоченнаго и выжатаго хлѣбнаго мякиша, рубленой зеленью петрушки и тремя яйцами. Начинить этимъ фаршемъ курицу, связать ее и жарить въ кастрюлѣ со шпикомъ, 3—4 нарѣзанными томатами, 2 рублеными луковицами и дюжиной цѣльныхъ головокъ чесноку. Залить до половины бульономъ, поставить на легкій огонь, варить до готовности. Развязать курицу, выложить на блюдо, а соусъ процѣдить, протереть въ него лукъ и чеснокъ, заправить картофельной мукой, облить курицу.

1138. Треска въ соусѣ Томатъ.

Нарѣзать треску небольшими четыреугольными кусками, поджарить въ прованскомъ маслѣ, положить въ кастрюлю, залить почти до верху соусомъ Томатъ № 141, вскипятить на сильномъ огнѣ, затѣмъ отставить на край плиты, чтобы перебирало. Минутъ черезъ 20 посыпать перцемъ, подавать.

1139. Макрель въ бѣломъ винѣ.

Выпотрошить макрель, отрѣзать голову и хвостъ, сварить ее въ бѣломъ винѣ съ ломтиками моркови, лука, пучкомъ овощей, солью и мускатнымъ орѣхомъ. Подавать съ итальянскимъ соусомъ.

1140. Мерланъ жареный.

Выпотрошить рыбу, отрѣзать хвостъ и плавники, мариновать 4 часа въ прованскомъ маслѣ съ лимономъ, ломтиками луковицы и петрушкой. Слить масло, обвалять рыбу въ мукѣ и изжарить.

1141. Скатъ съ сыромъ,

Снять кожу и сварить рыбу въ стаканѣ молока съ сливочнымъ масломъ, 2 гвоздиками, 2 щепотками муки, головкой чесноку, 2 луковицами, лавровымъ листомъ, тминомъ, солью и перцемъ. Когда будетъ готова, процѣдить соусъ, уварить его отдѣльно. Посыпать блюдо тертымъ сыромъ, положить на него рыбу; огарнировать гренками и 12 маленькими луковками, сваренными въ бульонѣ. Полить соусомъ, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ шкафъ. Когда подрумянится, подавать.

1142. Устрицы.

Опустить устрицъ въ соленый кипятокъ (можно вскипятить морскую воду), поставить на легкій огонь, не давая кипѣть, за-

тѣмъ опустить ихъ въ холодную воду, вытереть и подавать съ сокомъ, смѣшаннымъ съ 2 толчеными анчоусами. Устрицы служатъ также гарниромъ для разныхъ рагу.

1143. Рубленыя устрицы.

50 устрицъ опустить въ горячую воду; когда начнетъ закипать, вынуть, остудить въ холодной водѣ, вытереть ихъ и изрубить. Можно прибавить къ нимъ мелко изрубленную карпію, или другую рыбу. Положить въ кастрюлю сливочнаго масла, петрушки, луковицъ, рубленыхъ шампиньоновъ, щепотку муки; влить $^1/_2$ стакана бѣлаго вина, $^1/_2$ стакана нежирнаго бульона. Варить въ этомъ соусѣ рубленыхъ устрицъ съ рыбой, пока весь соусъ не укипитъ. Передъ отпускомъ разболтать 3 желтка со сливками, влить въ соусъ, размѣшать. Точно тикъ же приготовляются ракушки, раки, омары.

1144. Фритто-мисто.

Для этого блюда употребляется весьма различная провизія, а именно: цѣлыя птичьи печенки, тонкіе ломтики телячьей печенки, мозги, ракушки, устрицы, такъ называемыя фрутти-ди-маре, т.-е. морскія животныя, артишоки и крутые желтки. Все должно сварить, посыпать по вкусу солью и перцемъ, обвалять въ мукѣ, изжарить въ маслѣ и подать на одномъ блюдѣ.

1145. Артишоки съ виноградомъ.

Очистить 3—4 артишока; верхніе крупные листки сварить въ бульонѣ или соленой водѣ съ перцемъ, пучкомъ овощей, 1—2 морковками; очистить донца, сварить ихъ и приготовить слѣдующій соусъ: положить въ кастрюлю масла, щепотку муки, 2 желтка; прибавить соли, перцу, кислаго винограднаго соку, варить, размѣшивая. Снять съ вѣточекъ зеленый виноградъ, опустить его въ кипятокъ, вынуть черезъ нѣсколько минутъ и подать подъ соусомъ вмѣстѣ съ артишоками.

1146. Спаржа съ пармезаномъ.

Сварить въ кипяткѣ мягкую спаржу. Покрыть дно блюда слоемъ тертаго сыра съ сливочнымъ масломъ; класть на него спаржу, перекладывая каждый слой сыромъ съ масломъ; посыпать сыромъ сверху, поставить въ шкафъ, чтобы подрумянилась.

1147. Тыква съ пармезаномъ.

Нарѣзать тыкву четыреугольными ломтиками, варить ихъ $^1/_4$ часа въ соленомъ кипяткѣ; слить воду; ломтики тыквы поджарить въ маслѣ съ солью и пряностями. Выложить тыкву на блюдо, посыпать тертымъ пармезаномъ; запечь въ шкафу.

1148. Запеченая каша изъ тыквы.

Разварить тыкву въ соленой водѣ, протереть; положить въ кастрюлю съ 15 золот. масла, 15 золот. сахара, 22 золот. сыра и щепоткой толченой корицы; дать прокипѣть, вбить 6 яицъ, выложить кашу на блюдо, смазанное масломъ, сгладить сверху, смазать яйцомъ, посыпать сухарями съ сахаромъ и корицей; запечь въ шкафу.

1149. Запеченые трюфеля.

Поджарить трюфеля въ прованскомъ маслѣ съ солью и пряностями, мелко изрубленнымъ чеснокомъ и петрушкой; запечь на сковородѣ или металлическомъ блюдѣ. Передъ отпускомъ полить лимоннымъ сокомъ.

1150. Рисовые крокеты.

Опустить въ кипятокъ 60 золот. рису; слить воду и сварить рисъ въ бульонѣ, не разваривая; смѣшать его съ мускатнымъ орѣхомъ, $^1/_4$ фун. масла, 2 горстями тертаго пармезана; остудить. Приготовить немного густого фарша изъ птичьихъ печенокъ, вареной ветчины и испанскаго соуса № 121. Брать понемногу рисъ и фаршъ, надѣлать продолговатыхъ крокетовъ, обмакнуть ихъ въ взбитыя яйца, обвалять въ сухаряхъ и изжарить.

1151. Фаршированные кабачки.

Вымочить въ молокѣ и выжать хлѣбный мякишъ; взять 2 крутыхъ желтка, 5 очищенныхъ сладкихъ миндалинъ, 2 головки гвоздики, немного соли и перцу, 15 золот. тертаго сыра, 2 сырыхъ желтка; изрубить все вмѣстѣ очень мелко. Сварить кабачки въ соленомъ кипяткѣ; наполнить ихъ фаршемъ, поджарить въ маслѣ; подать съ свѣтло-коричневымъ соусомъ № 130.

1152. Крутыя яйца съ луковымъ соусомъ.

Нарѣзать кусочками нѣсколько шампиньоновъ, головку чесноку, нѣсколько луковицъ; поджарить въ маслѣ. Когда лукъ подрумянится, прибавить щепотку муки, соли, перцу, бульону, бѣлаго

вина; кипятить $1/2$ часа, чтобы получился негустой соусъ. Положить въ него крутыхъ яицъ, желтки цѣликомъ, бѣлки нарѣзать продолговатыми кусочками; вскипятить одинъ разъ и подавать.

1153. Яичница съ сыромъ.

30 золот. тертаго сыра, зелень петрушки, нѣсколько луковицъ, мелко изрубленныхъ, кусокъ масла, немного мускатнаго орѣха и $1/2$ стакана бѣлаго вина варить, размѣшивая, на легкомъ огнѣ, пока сыръ не распустится. Выпустить 6 яицъ, размѣшать, подержать на легкомъ огнѣ, пока яичница не будетъ готова. Выложить ее на блюдо, огарнировать крутонами.

1154. Фрикасе изъ яицъ.

Вскипятить хлѣбный мякишъ въ молокѣ, въ которое прибавить рыбнаго бульону; размѣшать, чтобы получилась негустая кашица; прибавить тертаго сыра, соли, пряностей и нѣсколько яицъ. Взбить все вмѣстѣ, приготовить омлетъ, нарѣзать его четыреугольниками. Сварить соусъ изъ чашки молока, 2 взбитыхъ яицъ, масла, лимоннаго соку и цедры, петрушки, тмину, соли и пряностей; облить омлетъ и подавать.

1155. Яйца съ хлѣбомъ и сыромъ.

Размѣшать вмѣстѣ горсть тертаго мякиша, горсть тертаго сыра, масла, 2 желтка, соли и пряностей, покрыть этой массой дно блюда; запечь и на полученный крутонъ выпустить 10 яицъ; накрыть крышкой, положить на нее горячихъ угольевъ, или провести раскаленной лопаткой и подавать.

1156. Яйца съ чеснокомъ.

10 головокъ чесноку варить въ водѣ 8 минутъ; растереть ихъ съ 2 анчоусами, щепоткой каперсовъ, солью, перцемъ; подбавлять понемногу уксусъ и прованское масло; вылить на блюдо. Очистить нѣсколько крутыхъ яицъ, разрѣзать каждое на 4 части, выложить на соусъ; подавать.

1157. Яички.

6 крутыхъ желтковъ и 3 сырыхъ растереть съ солью, надѣлать изъ этой смѣси маленькихъ яичекъ, сварить ихъ въ водѣ и употреблять въ видѣ гарнира, или подать отдѣльно съ свѣтло-коричневымъ соусомъ № 130; они замѣняютъ также кнель изъ фарша.

1158. Сырники и ватрушки.

Приготовить крутое заварное тѣсто № 870; цедры не класть, а вмѣстѣ съ яйцами прибавить въ него тертаго пармезана и кусочковъ швейцарскаго сыра, всего 15 золот., а также немного перцу и сахару. Надѣлать изъ тѣста шариковъ величиною съ яйцо, положить на каждый по кусочку швейцарскаго сыра; испечь ихъ на желѣзномъ листѣ, смазанномъ масломъ. Знаменитыя ватрушки Сен-Дени дѣлаются изъ того же тѣста, но вмѣсто пармезана и швейцарскаго сыра въ нихъ кладется около фунта творогу и 30 золот. сыра бри.

1159. Оладьи изъ шпината.

Приготовить шпинатъ № 722; положить въ кастрюлю, смѣшать съ масломъ, мелко изрубленными: маіораномъ и цедрой, солью, перцемъ, сахаромъ; развести стаканомъ молока, мѣшать на легкомъ огнѣ, пока не погустѣетъ; прибавить 2 взбитыхъ яйца, продолжая мѣшать на огнѣ. Когда шпинатъ будетъ густъ, скатать изъ него шариковъ; обвалять въ тѣстѣ и изжарить.

1160. Оладьи въ облаткахъ.

Нарѣзать облатки небольшими кружками; сложить ихъ попарно, перекладывая вареньемъ или франжипаномъ; обмакнуть каждую оладью въ тѣсто № 87; изжарить въ фритюрѣ, посыпать сахаромъ. Облатки можно замѣнить молодыми виноградными листьями.

ГЛАВА 31.

Испанская кухня.

1161. Коцидо или олла-падрида.

Налить въ горшокъ воды, положить 2 ф. баранины или телятины, столько же полевого гороха, ломтикъ нежирной сырой ветчины, нѣсколько кусковъ домашней птицы или дичи; варить, снимая накипь. Прибавить молосольной свинины, посолить, если нужно; прибавить овощей, варить еще нѣсколько времени; передъ отпускомъ положить кусокъ испанской колбасы Хоризо № 1176. Слить бульонъ, который употребить на соусъ; подать на одномъ блюдѣ мясо, на другомъ овощи и отдѣльно слѣдующіе соуса.

1162. Соусъ изъ томатовъ.

Сварить и протереть 3 крупныхъ томата; прибавить бульону, соли, уксусу, тмину; подавать съ лѣтними и весенними овощами напр.: горошкомъ, фасолью и т. под.

1163. Соусъ изъ петрушки.

Истолочь зелень петрушки, смѣшать съ хлѣбнымъ мякишемъ; прибавить бульону, соли, уксусу; подавать со всякими осенними и зимними овощами, кромѣ капусты.

1164. Пучеро (супъ).

Положить въ горшокъ $2^1/_2$ фун. телячьей грудины, потроха индѣйки, свиное ухо, ломтикъ сырой ветчины или малосольной свинины, слегка отваренной въ кипяткѣ, стаканъ полевого гороха, вымоченнаго въ водѣ въ продолженіе 12 часовъ; посолить, влить 20 стакановъ холодной воды, поставить на огонь и варить, снимая накипь. Когда закипитъ, отставить на край плиты. Черезъ 2 часа прибавить 2 порея, пучекъ кервеля, вѣтку дикой мяты, ломтикъ кабачка, кочанъ салата, кочанъ сафою, 1 небольшую морковь. Черезъ 1 часъ положить большую колбасу Хоризо № 1176. Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить его въ миску, подать съ пореемъ, салатомъ и гренками. Говядину, ветчину, потроха и колбасу подать послѣ супа на отдѣльномъ блюдѣ вмѣстѣ съ остальными овощами.

1165. Супъ изъ телячьей грудины.

Сварить Потофе изъ телячьей грудины, воды, соли, кореньевъ, зелени, 2—3 испанскихъ колбасъ Хоризо № 1176 и 2 стакановъ полевого гороха, вымоченнаго въ холодной водѣ. Процѣдить бульонъ въ миску, нарѣзать кусками грудину и колбасу, положить ее въ супъ вмѣстѣ съ горохомъ.

1166. Гаспачьо (холодный супъ).

Изрубить нѣсколько луковицъ, истолочь ихъ вмѣстѣ съ кускомъ стручковаго перца, зубкомъ чесноку, развести понемногу уксусомъ и прованскимъ масломъ, какъ соусъ Маіонезъ; прибавить холодной воды и вылить въ муравленый горшокъ. Посолить, прибавить огурцовъ, нарѣзанныхъ кусочками, тертаго хлѣбнаго мякиша; остудить на льду и подавать. Можно посыпать сверху мягкимъ маіораномъ и замѣнить уксусъ лимоннымъ или винограднымъ сокомъ.

1167. Бѣлый супъ (холодный).

7 сухихъ бобовъ, или столько же миндалинъ очистить отъ шелухи, истолочь вмѣстѣ съ головкой чесноку, прибавляя понемногу оливковаго масла и воды, чтобы получился довольно жидкій супъ. Протереть, прибавить соли, уксусу, маленькихъ кусковъ мякиша; подать въ салатникѣ.

1168. Бѣлый супъ (горячій).

2 головки чесноку подрумянить въ 1/2 стаканѣ оливковаго масла; вынуть чеснокъ, а въ маслѣ поджарить бѣлый хлѣбъ, нарѣзанный кусочками; прибавить 4 стакана горячей воды, соли и перцу, вскипятить. Когда супъ уварится, накрыть крышкой горшокъ, положить на нее горячихъ угольевъ; черезъ 10 минутъ подавать супъ въ той же посудѣ, въ которой онъ варился.

1169. Хлѣбный супъ.

Налить въ муравленый горшокъ 1/2 стакана оливковаго масла, поставить на огонь; когда масло задымится, прибавить 3 очищенныхъ головки чесноку, щепотку кайенскаго перцу, зубокъ шафрану, 1 лавровый листъ, влить горячей воды, кипятить 10 минутъ; вынуть чеснокъ и лавровый листъ. Положить гренковъ изъ бѣлаго хлѣба, варить еще 2 минуты на сильномъ огнѣ; отставить на край плиты, накрыть крышкой, положить на нее горячихъ угольевъ. Когда хлѣбъ впитаетъ въ себя супъ, сдѣлать въ немъ ложкой нѣсколько ямокъ, выпустить въ каждую по яйцу; подавать въ чемъ варилось.

1170. Сладкій миндальный супъ.

1 1/4 фун. миндалю очистить и истолочь, подливая понемногу 6 стакановъ молока; выжать сквозь салфетку, слить молоко въ горшокъ, прибавить кусокъ корицы и сахару по вкусу; кипятить 5 минутъ, затѣмъ прибавить гренковъ, дать вскипѣть еще раза два, накрыть крышкой, положить на нее горячихъ угольевъ; подержать на легкомъ огнѣ еще 10 минутъ и подавать.

1171. Португальскій бульонъ.

Взять окорокъ сырой ветчины, вырѣзать около кости кусокъ вѣсомъ 1 1/2 фунта; снять съ него кожу, опустить въ кипятокъ на 8—10 минутъ; положить въ горшокъ ветчину и 2 ощипанныхъ курицы, влить 12—16 стакановъ холодной воды, варить на лег-

комъ огнѣ безъ соли и овощей; вынуть мясо, процѣдить бульонъ, подать къ нему гренки.

1172. Красный соусъ съ перцемъ.

2 стручка кайенскаго перца опустить въ кипятокъ; когда перецъ станетъ мягокъ, истолочь его, прибавивъ чесноку, и развести водой. Влить въ кастрюлю оливковаго масла, уксусу, посолить, смѣшать съ перцемъ, поставить на огонь. Когда будетъ горячъ, подавать къ какой нибудь рыбѣ.

1173. Зеленый соусъ.

Намочить въ водѣ и выжать 15 золот. хлѣбнаго мякиша. Истолочь въ ступкѣ горсть зеленой петрушки, 6 очищенныхъ анчоусовъ, маленькую луковицу и нѣсколько корнишоновъ; прибавить мякишъ, продолжая толочь; развести оливковымъ масломъ и уксусомъ, подавать къ вареной говядинѣ.

1174. Треска.

$2^1/_2$ фун. трески очистить отъ кожи и костей; нарѣзать кусками, сварить въ водѣ. 3—4 стручка кайенскаго перца поджарить на рѣшеткѣ, чтобы можно было съ него снять кожу; нарѣзать полосками, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ. — Изрубить 2 луковицы, подрумянить ихъ въ оливковомъ маслѣ, прибавить 4 большихъ томата, очищенныхъ отъ зеренъ и нарѣзанныхъ кусочками, или вмѣсто нихъ пюре изъ томатовъ; держать на огнѣ 10 минутъ; подлить нежирнаго мясного бульона или воды, въ которой варилась треска; заправить мукой такъ, чтобы соусъ не былъ особенно густъ. Сварить и очистить 12 картофелинъ, нарѣзать ихъ ломтиками, покрыть ими дно блюда, сверху положить треску, затѣмъ перецъ, снова картофель и т. д., подливая постепенно соусъ; посыпать сухарями и запечь въ шкафу.

1175. Свѣжая треска подъ желтымъ соусомъ.

Оливковое масло, лимонный сокъ, немного шафрану, щепотку муки, рубленый чеснокъ и петрушку вскипятить въ кастрюлѣ, размѣшивая; положить въ этотъ соусъ треску и варить до готовности. Когда побѣлѣетъ сверху, перевернуть ее, подлить кипятку, дать вскипѣть 1 разъ, подавать.

1176. Хоризо (колбаса).

Изрубить мелко $2^1/_2$ фун. нежирной говядины, $1^1/_4$ фун. телятины или свинины, $1^1/_4$ фун. шпику. Истолочь все мясо вмѣстѣ, прибавить краснаго перцу и чесноку, истолченнаго вмѣстѣ съ маіораномъ, истолочь все вмѣстѣ, дать постоять сутки. Наполнить этимъ фаршемъ кишки, перевязать веревками, повѣсить на вѣтру въ сухомъ помѣщеніи, затѣмъ выкоптить.

1177. Маленькія копченыя колбасы.

На каждый фунтъ нежирной свинины взять 64 зол. шпику; изрубить все вмѣстѣ; истолочь головку чесноку, стручокъ кайенскаго перца, соль, перецъ и пряности, сначала отдѣльно, потомъ вмѣстѣ съ мясомъ; развести фаршъ холодной водой, наполнить кишки, перевязать. Повѣсить на вѣтру; черезъ сутки коптить. Дня черезъ 3 колбаса готова.

1178. Рагу изъ куропатокъ.

Ощипать, выпотрошить и вымыть 3-хъ куропатокъ. Налить на сковороду оливковаго масла и поставить на огонь; положить кусокъ хлѣбнаго мякиша и зубокъ чесноку; черезъ 2 минуты вынуть хлѣбъ и чеснокъ, а въ маслѣ изжарить куропатокъ, переворачивая ихъ нѣсколько разъ. Переложить куропатокъ въ кастрюлю, прибавить оливковаго масла, ломтиковъ лука, моркови, тмину, лавроваго листу, соли, перцу и пряностей. Жарить минутъ 8, затѣмъ прибавить немного уксусу и столько бульону, чтобы онъ покрывалъ куропатокъ. Варить $^1/_4$ часа и подавать.

1179. Винигретъ.

Нарѣзать кусочками дичь или рыбу, положить въ салатникъ, прибавить соли, апельсинной цедры, толченаго кайенскаго перца, 2 лавровыхъ листа, немного тмину; подлить оливковаго масла, уксуса и воды, размѣшать, поставить на холодъ, подавать.

1180. Крокеты.

$1^1/_4$ фун. нежирной говядины безъ кожи и жилъ изрубить съ 36-ю зол. шпика; прибавить 2, 3 яйца, соли, перцу, чесноку, изрубленнаго вмѣстѣ съ зеленью петрушки. Надѣлать изъ этого тѣста шариковъ, величиной съ яйцо, обмокнуть въ яйцо, обвалять въ сухаряхъ, изжарить въ фритюрѣ. Переложить крокеты въ дру-

гую кастрюлю, залить густымъ соусомъ Томатъ № 141, подержать на слабомъ огнѣ ½ часа и подавать.

1181. Цыплята съ соусомъ Томатъ.

Начинить цыплятъ жирной говядиной, изжарить на вертелѣ, поливая оливковымъ масломъ съ солью и сокомъ лимона или померанца. Приготовить пюре изъ томатовъ на оливковомъ маслѣ, облить имъ цыплятъ, а сверху полить стаканомъ молока.

1182. Рагу съ перцемъ.

Сварить какую-нибудь домашнюю птицу въ соленой водѣ съ лимоннымъ сокомъ, 2 зубками шафрана, 2-мя головками гвоздики и большимъ количествомъ перцу въ зернахъ.—Снять мясо съ костей, нарѣзать; изжарить въ оливковомъ маслѣ, прибавить бульону, въ которомъ варилась птица, накрыть, дать вскипѣть одинъ разъ и подавать.

1183. Азадо (фрикасе изъ домашней птицы).

Сварить домашнюю птицу въ соленой водѣ, снимая накипь; прибавить головку чесноку, немного шафрану, ветчины съ саломъ, толченаго кайенскаго перцу; уварить, заправить и подавать.

1184. Жареная свинина.

Маіоранъ, кайенскій перецъ и чеснокъ истолочь вмѣстѣ; развести лимоннымъ сокомъ, облить ломтики свинины и мариновать ихъ сутки; поджарить ихъ на рѣшеткѣ.

1185. Печенка подъ соусомъ.

Сварить въ соленой водѣ телячью или свиную печенку, нарѣзать мелкими кусочками. Изрубить мелко петрушку, тминъ и мяту, поджарить въ оливковомъ маслѣ; прибавить гвоздики, корицы, крупнаго перцу, 3 зубка шафрану, немного кайенскаго перца; поджарить въ этомъ соусѣ печенку, прибавить отвару изъ-подъ нея; дать вскипѣть одинъ разъ. Намочить хлѣбный мякишъ въ водѣ, посыпать его солью, пряностями, кромѣ перца, перемѣшать съ печенкой и подавать.

1186. Ризотто.

Въ Валенсіи приготовляютъ ризотто слѣдующимъ образомъ.—Нарѣзать цыпленка, какъ для фрикасе, изжарить его вмѣстѣ съ кусочками ветчины и приправами въ оливковомъ маслѣ или въ

свиномъ салѣ. Вынуть ветчину и цыпленка, а въ оставшейся фритюрѣ поджарить одну луковицу и 60 золот. рису; прибавить 2 стакана кипятку, варить, размѣшивая, прибавить 2 мелко изрубленные томата безъ кожи и немного очищеннаго кайенскаго перца. Когда рисъ станетъ мягокъ, положить туда же цыпленка и ветчину, размѣшать; прибавить еще немного горячей воды и щепотку перцу.

1187. Полевой горохъ.

Положить сухой горохъ на 12 часовъ въ холодную воду съ солью; когда разбухнетъ, слить воду, а горохъ разварить до мягкости, т. е. варить не менѣе 3-хъ часовъ; если онъ слишкомъ жестокъ, положить въ воду мѣшечекъ съ золой; приправить его уксусомъ и оливковымъ масломъ, какъ салатъ, или подать къ нему сливочнаго масла.

1188. Горошекъ.

Распустить на сковородѣ свиное сало, положить въ него ломтикъ хлѣба; когда подрумянится, вынуть, а въ сало положить горошку, мелко нарѣзанной ветчины, нѣсколько донцовъ артишоковъ, отваренныхъ въ водѣ, немного мелко нарубленнаго чесноку и луку. Поджарить все вмѣстѣ, подбавить горячей воды.—Натереть хлѣба на теркѣ, перемѣшать его съ солью и тминомъ, смѣшать все съ горошкомъ, подержать на легкомъ огнѣ и подавать.

1189. Рагу изъ баклажановъ.

Налить на сковороду оливковаго масла, положить чесноку, поставить на огонь; когда масло пріобрѣтетъ запахъ чесноку, вынуть его.—Нарѣзать мелко тыкву, баклажаны и томаты; посыпать кайенскимъ перцемъ и шафраномъ, изжарить въ маслѣ изъ-подъ чесноку; размѣшать съ тертымъ мякишемъ и тминомъ, подержать на легкомъ огнѣ и подавать.

1190. Салатъ изъ стручковаго перца.

Нѣсколько крупныхъ зеленыхъ стручковъ перцу (паприки) поджарить на угольяхъ, снять кожу, отварить въ кипяткѣ, остудить въ холодной водѣ. Положить перецъ въ салатникъ, перекладывая ломтиками лука, посолить, полить оливковымъ масломъ, уксусомъ и пюре изъ томатовъ.

1191. Андалузскій салатъ.

Изрубить испанскую луковицу, очищенный огурецъ и 3 томата безъ сѣмячекъ; класть слоями въ салатникъ, пересыпая перцемъ и солью, полить уксусомъ и оливковымъ масломъ, поставить на холодъ; подавая, посыпать сухарями.

1192. Мигасъ.

Налить въ кастрюлю $^1/_2$ фун. оливковаго масла, положить чесноку, поставить на огонь. Когда масло пріобрѣтетъ запахъ чеснока, вынуть его; поджарить въ маслѣ хлѣбный мякишъ, влить около 2-хъ стакановъ молока, посолить, дать вскипѣть 1 разъ; всыпать еще $2^1/_2$ фун. мелко нарѣзаннаго хлѣба, мѣшать, чтобы хлѣбъ хорошо пропитался соусомъ, но не пригорѣлъ; подавать горячимъ. Это любимое блюдо испанскихъ пастуховъ; они приготовляютъ его въ котлахъ; можно также подать его на блюдѣ и облить легкимъ виномъ или шоколадомъ, свареннымъ на молокѣ.

1193. Сладкій пирогъ.

Приготовить тѣсто № 873; но вмѣсто масла положить въ него свиного сала; смѣшать его съ слегка поджаренными зернами кунжута, раскатать толщиною въ 2 пальца; положить на сковороду; испечь. Разрѣзать лепешку на два круга въ палецъ толщиной, одинъ изъ нихъ положить опять на сковороду, полить немного сиропомъ, посыпать густо сахаромъ съ корицей, намазать вареньемъ или абрикосовымъ мармеладомъ; посыпать толчеными бисквитами, сверху положить крему № 1194, накрыть другимъ кружкомъ тѣста и полить сиропомъ. Накрыть сковороду крышкой, положить на нее горячихъ угольевъ, поставить не на долго въ горячую золу; подавать на сковородѣ, посыпавъ сахаромъ и корицей.

1194. Кремъ.

Разболтать 4 желтка съ 2-мя стаканами молока. Развести 15 золот. картофельной муки нѣсколькими ложками воды, смѣшать съ молокомъ и яйцами; всыпать сахару, корицы, ванили или цедры, процѣдить. Сварить кремъ на легкомъ огнѣ, посыпать сахаромъ, провести сверху раскаленной лопаткой; подавать холоднымъ.

1195. Печенье.

60 золот. топленаго свиного сала размѣшать съ такимъ же количествомъ сахарной пудры; прибавить 6 желтковъ, щепотку

корицы, 2—3 ложки поджаренныхъ и истолченныхъ зеренъ кунжута; размѣшать, подсыпая понемногу $^{3}/_{4}$ фун. муки, чтобы тѣсто было такой же густоты, какъ и тѣсто № 870; надѣлать изъ него шариковъ, величиною въ грецкій орѣхъ, испечь на бумажномъ листѣ въ нежаркомъ шкафу. Черезъ 25 минутъ оно уже готово; оно не должно быть румяно.

1196. Хлѣбное печенье.

Нарѣзать хлѣбъ ломтиками овальной формы въ палецъ толщины, положить на блюдо, облить малагой, размѣшанной съ желтками. Черезъ $^{1}/_{4}$ часа обмокнуть каждый ломтикъ въ взбитое яйцо, подрумянить въ фритюрѣ, обсыпать сахаромъ съ корицей; подавать съ шоколадомъ или сливочнымъ масломъ.

ГЛАВА 32-я.

Англійская кухня.

1197. Супъ изъ черепахи.

Одну коробку консервовъ изъ черепахи опустить на 25 минутъ въ кипятокъ, затѣмъ откупорить, процѣдить сокъ, а черепаху нарѣзать продолговатыми кусочками, положить въ кастрюлю, полить стаканомъ мадеры или марсалы и поставить въ нежаркій шкафъ или на край плиты, чтобы вино было горячо, но не кипѣло. Положить въ большую кастрюлю кость отъ окорока, бѣлое мясо курицы, разрѣзанную телячью ножку, немного мяса отъ задней четверти телятины и разныхъ овощей; влить неполный стаканъ бульона и уварить до густоты; влить 16 стакановъ бульона, варить $1^{1}/_{2}$ часа на легкомъ огнѣ, снять жиръ и процѣдить. 16—17 золот. муки поджарить, не давая подрумяниться, въ такомъ же количествѣ масла; заправить бульонъ этой мукой, дать вскипѣть одинъ разъ, отставить на край плиты, не переставая мѣшать; черезъ 25 минутъ положить 2 головки гвоздики, нѣсколько зеренъ перцу, пучекъ изъ маіорана, тмина и чабера, влить стаканъ мадеры. Черезъ $^{1}/_{4}$ часа еще разъ снять жиръ и процѣдить; прибавить въ бульонъ черепаху съ виномъ, курицу, телятину, телячью ножку и немного кайенскаго перцу; дать вскипѣть нѣсколько разъ и подавать.

1198. Супъ изъ бычачьяго хвоста.

Очистить бычачій хвостъ, нарѣзать кусками, опустить въ кипятокъ, вынуть и вытереть. Поджарить его въ маслѣ съ 2 луковицами и морковью, пряностями и пучкомъ изъ петрушки, тмину и ½ лавроваго листа. Черезъ ¼ часа влить стаканъ бѣлаго вина и столько бульона или кипятку, чтобы покрыло мясо; доваривать на легкомъ огнѣ. Снять жиръ, процѣдить супъ; если нужно, разбавить немного бульономъ; заправить супъ масломъ, растертымъ съ 2-мя ложками муки, дать вскипѣть, размѣшивая; положить куски хвоста и передъ отпускомъ влить стаканъ марсалы.

1199. Супъ изъ потроховъ.

Вымыть потроха индѣекъ или гусей вмѣстѣ съ шейками и лапками, обварить ихъ кипяткомъ, нарѣзать; жарить 2 минуты въ маслѣ съ 2-мя ложками муки. Положить ихъ въ кастрюлю, влить стаканъ бѣлаго вина и 8—12 стакановъ горячей воды или бульону. Когда вскипитъ, отставить на край плиты, положить пучекъ изъ петрушки, тмину и ½ лавроваго листа, 2 луковицы и 2 моркови. Передъ отпускомъ прибавить кайенскаго перцу, процѣдить въ миску; положить туда же и потроха.

1200. Баранье жиго подъ соусомъ.

Отрубить кость бараньяго жиго, посыпать мясо солью, тминомъ, перцемъ и лавровымъ листомъ. Завернуть его въ салфетку, опустить въ кастрюлю съ кипяткомъ, варить 10 минутъ на самомъ сильномъ огнѣ, чтобы вода все время кипѣла ключомъ. Накрыть крышкой, положивъ немного соли, рѣпы и другихъ овощей; отставить на болѣе легкій огонь, но такъ, чтобы вода не переставала кипѣть. Если жиго вѣситъ 6 фун., варить его 1½ часа, т. е. такъ, чтобы на каждый фунтъ жиго приходилось по ¼ часа варки. Сваренное такимъ образомъ жиго сохраняетъ весь свой сокъ и не уступаетъ жареному на вертелѣ. Подавать его съ пюре изъ рѣпы или подъ бѣлымъ соусомъ съ каперсами № 128.

1201. Шницли.

Нарѣзать телятину толстыми, круглыми ломтиками, смазать каждый желткомъ, посыпать сухарями съ солью и перцемъ, изжарить въ маслѣ, подбавляя его понемногу по мѣрѣ жаренья. Когда

шницли подрумянятся, уложить ихъ кругомъ блюда, а середину наполнить соусомъ Томатъ № 141 или Пикантнымъ № 136.

1202. Солонина.

Для соленія идетъ грудина, ссѣкъ, огузокъ и кострецъ, т. е. такія части, гдѣ мало костей. Въ теченіе 5 дней по 1 разу въ день натирать мясо солью съ селитрой; держать въ закрытомъ горшкѣ; на шестой день повѣсить въ дымовую трубу, прокоптить. Завернутая въ бумагу, такая солонина сохраняется мѣсяца три и болѣе въ сухомъ помѣщеніи и отчасти замѣняетъ ветчину. Вмѣсто того, чтобы коптить, можно сохранять ее въ разсолѣ, употребляя по мѣрѣ надобности.

1203. Заяцъ.

Очистить и нашпиковать зайца, придать ему по возможности видъ живого, т. е., напр., снять кожу съ лапокъ, но оставить когти, равно какъ и уши; обварить ихъ кипяткомъ и очистить отъ волосъ. Начинить зайца слѣдующимъ фаршемъ: заячью печенку очистить отъ желчи и мелко изрубить; положить мякиша, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, масла, соли, перцу, пряностей, изрубленную вареную луковицу, 2 листка шалфея въ порошкѣ и 4 сырыхъ желтка. Размѣшать, начинить зайца, зашить, обвязать полосками шпика, завернуть въ промасленную бумагу и жарить на вертелѣ. За $^1/_4$ часа до отпуска, снять бумагу, чтобы жаркое подрумянилось; подать къ нему въ соусникѣ желе изъ красной смородины.

1204. Кроликъ.

Очистить молодого кролика, наполнить его фаршемъ № 108 съ рубленымъ лукомъ и петрушкой, зашить, обвязать полосками шпика, жарить въ кастрюлѣ 20 минутъ, поливая масломъ и бѣлымъ виномъ. Подавать съ соусомъ Томатъ № 141, Субизъ № 188 или Татарскимъ № 157.

1205. Сандвичи.

Нарѣзать тонкихъ ломтиковъ черстваго хлѣба, намазать слегка сливочнымъ масломъ, на одинъ положить ломтикъ какого-нибудь мяса (филе, языкъ, вареная ветчина), дичи, жареной домашней птицы, сыра или какого-либо мясного фарша, накрыть другимъ ломтикомъ. Приготовить такъ всѣ сандвичи, подавать къ завтраку, ужину и чаю.

1206. Паштетъ изъ говядины.

На дно глубокаго блюда положить ломтиковъ сырого картофеля, посыпать солью и перцемъ. Кусокъ говяжьяго филе нарѣзать тонкими ломтиками, выбить, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью и перцемъ, уложить поверхъ картофеля. На говядину положить нѣсколько разрѣзанныхъ крутыхъ яицъ, влить неполный стаканъ холоднаго сока № 117 или крѣпкаго бульона, слегка подцвѣченнаго жженымъ сахаромъ. Смочить края блюда, покрыть сверху лепешкой слоенаго или сдобнаго тѣста; изъ остатковъ тѣста сдѣлать ободокъ и украшенія, смазать яйцомъ, печь $1^1/_4$ часа въ шкафу на легкомъ огнѣ.

1207. Рождественскій паштетъ.

$2^1/_2$ фун. постной говядины безъ костей, 5 фун. мелко изрубленнаго говяжьяго жира, 7 фун. яблокъ, нарѣзанныхъ ломтиками, сокъ и цедру съ 2-хъ лимоновъ, 1 бутылку бѣлаго вина размѣшать вмѣстѣ въ каменной чашкѣ. Истолочь мелко 1 мускатный орѣхъ, 2 золот. гвоздики, столько же кайенскаго перца и мускатнаго цвѣта, посыпать начинку, перемѣшать. Этотъ паштетъ варится въ терринѣ или запекается въ тѣстѣ. Тѣсто употребляется простое, прѣсное; въ Англіи ѣдятъ только начинку паштета, оставляя оболочку.

1208. Способы варки пуддинговъ.

а) Настоящій плумъ-пуддингъ завертываютъ въ салфетку или кладутъ въ мѣшокъ и завязываютъ, придавъ ему круглую или продолговатую форму, и варятъ въ кастрюлѣ съ кипяткомъ.

б) Жирно смазать масломъ кастрюлю или форму, посыпать сухарями, выложить пуддингъ; варить его въ паровой кастрюлѣ или печь въ шкафу. Можно также зарыть кастрюлю въ горячую золу и положить угольевъ на крышку.

в) Смазать масломъ кастрюлю, выложить ее внутри тонкимъ слоемъ обыкновеннаго паштетнаго тѣста, выложить пуддингъ, накрыть крышкой изъ обрѣзковъ того же тѣста; испечь, какъ сказано выше.

1209. Плумъ-пуддингъ.

Изрубить 60 золот. почечнаго жира, размѣшать съ $^3/_4$ фун. коринки и изюма безъ сѣмячекъ, $^3/_4$ фун. хлѣбнаго мякиша, 60

золот. сахарнаго песку и такимъ же количествомъ апельсинныхъ и померанцевыхъ цукатовъ. Прибавить немного соли, лимонной цедры, толченаго мускатнаго орѣха и имбирю; влить $^1/_4$ стакана коньяку, 4 ложки рома, 8 ложекъ сырыхъ сливокъ; прибавить 6 яицъ. Когда все будетъ хорошо размѣшано, намочить и выжать салфетку, съ одной стороны смазать ее масломъ и посыпать мукой, накрыть ею миску и выложить въ нее приготовленную массу. Связать салфетку, придавъ пуддингу круглую форму, опустить въ кастрюлю съ кипяткомъ, варить 6 часовъ на легкомъ огнѣ такъ, чтобы вода все время слегка кипѣла. Выложивъ на блюдо, облить сладкимъ соусомъ или ромомъ съ сахаромъ и зажечь.

1210. Соусъ для плумъ-пуддинга.

Положить въ каменную чашку сахарной пудры, влить ложку рома, прибавить самаго свѣжаго растопленнаго сливочнаго масла; взбивать въ пѣну, подливая рому или мадеры. Этотъ соусъ по виду долженъ напоминать муссъ или маіонезъ.

1211. Пуддингъ изъ тѣста.

Сварить довольно густую кашицу на молокѣ съ мукой и солью; снять съ огня, прибавить сахару, 60 золот. масла, 12 желтковъ и 6 бѣлковъ, размѣшать, выбить тѣсто лопаткой. Запекать въ тѣстѣ $^1/_2$ часа по способу *В*.

1212. Пуддингъ изъ хлѣба.

Вскипятить 3 стакана молока съ 84-мя золот. сахару, щепоткой корицы и цедрой 1-го лимона; когда закипитъ, прибавить $1^1/_4$ фун. хлѣбнаго мякиша и снять съ огня. Дать постоять 1 часъ, чтобы хлѣбъ пропитался молокомъ; затѣмъ слить лишнее молоко, а хлѣбъ перемѣшать съ 6-ю взбитыми яйцами и изюмомъ; варить пуддингъ по способу *В*.

1213. Пуддингъ съ мозгами изъ костей.

Истолочь 30 золот. сладкихъ сухарей, развести стаканомъ молока, поставить на огонь, не давая пригорать. Положить 8 желтковъ, растертыхъ съ 15 золот. сахара, 4 взбитыхъ бѣлка, 1 ложку картофельной муки, прибавить мелко нарубленнаго мозга изъ костей, рюмку коньяку, рюмку вина или ликера, немного померанцевой воды. Подержать на огнѣ, размѣшивая затѣмъ остудить.

Выложить въ кастрюлю, обложенную тѣстомъ по способу *В*, и варить въ паровой кастрюлѣ.

1214. Рисовый пуддингъ.

Сварить въ молокѣ 60 золот. рису, прибавить 60 золот. сахарной пудры, немного масла и мускатнаго орѣха, 30 золот. коринки, 6—8 желтковъ и 3—4 бѣлка. Приготовлять по способу *В* или варить въ паровой кастрюлѣ.

1215. Миндальный пуддингъ.

Очистить и истолочь $2^1/_2$ фун. миндалю; прибавлять понемногу $2^1/_2$ фун. сливочнаго масла, $^3/_4$ стакана бѣлаго вина, 5 желтковъ и 2 бѣлка, стаканъ сливокъ, 30 золот. сахару, 3 ложки померанцевой воды, $^1/_2$ толченаго мускатнаго орѣха, ложку картофельной муки, 3 ложки тертаго хлѣба; размѣшать все, какъ можно лучше; приготовлять пуддингъ по одному изъ указанныхъ способовъ.

1216. Пуддингъ изъ манной крупы.

Сварить негустую манную кашу изъ 2 стакановъ молока, 6—7 ложекъ манной крупы и 4 ложекъ сахару; посолить, прибавить цедры и маленькій кусокъ масла. Если каша будетъ слишкомъ густа, развести сливками; снять съ плиты, остудить. Прибавить 2 ложки мелко нарубленнаго миндалю, 4—5 желтковъ, столько же взбитыхъ бѣлковъ съ сахаромъ. Запечь или сварить пуддингъ по одному изъ указанныхъ способовъ.

1217. Яблочный пуддингъ.

Очистить 12 небольшихъ яблокъ отъ кожи и сердцевины; разрѣзать каждое на 4 части, разварить до мягкости въ 4—5 ложкахъ воды. Прибавить въ яблоки 60 золот. сахару, 8 желтковъ, цедру 2 лимоновъ и сокъ 3 лимоновъ; размѣшать, выложить на глубокую сковороду, смазанную масломъ, или на металлическое блюдо; запечь въ шкафу.

1218. Пуддингъ изъ тутовыхъ ягодъ.

Замѣсить на теплой водѣ съ солью крутое тѣсто изъ $2^1/_2$ фун. муки и 30 золот. говяжьяго жира; вымѣсить хорошенько, раскатать, положить на него спѣлыхъ тутовыхъ ягодъ; свернуть такъ, чтобы тѣсто покрыло ягоды; варить въ кипяткѣ 1—2 часа, или въ паровой кастрюлѣ $^1/_2$ часа. Такимъ же образомъ приготовляется

пуддингъ изъ сливъ, вишенъ, черносливу, абрикосовъ, яблокъ, грушъ и другихъ фруктовъ. Сахаръ кладется по вкусу.

1219. Пуддингъ изъ крыжовника.

$2^1/_2$ фун. зеленаго крыжовника, столько же говяжьяго жира, 5 яицъ, 4 ложки муки, $^1/_2$ толченаго мускатнаго орѣха, немного соли, имбирю или другихъ пряностей размѣшать вмѣстѣ, варить 3 часа по первому способу.

1220. Пуддингъ Кабинетъ.

Смазать масломъ и обсыпать сахаромъ гладкую форму; обложить дно ея тонкимъ слоемъ хлѣбнаго мякиша; положить слой коринки и изюму безъ сѣмячекъ, опять слой мякиша и т. д., пока форма не будетъ почти полна. Сверху долженъ быть хлѣбъ. Проткнуть середину палочкой, чтобы осталась небольшая пустота, и залить пуддингъ слѣдующимъ соусомъ: взбить 4 яйца съ 15 золот. сахарной пудры, влить горячаго молока съ ванилью, цедрой или померанцевымъ цвѣтомъ, подержать на огнѣ, пока не погустѣетъ. Вылить понемногу этотъ соусъ на пуддингъ, чтобы весь хлѣбъ пропитался имъ. Варить по способу *В*. Это вкусное англійское пирожное весьма распространено во Франціи. Французскіе повара приготовляютъ его усовершенствованнымъ способомъ, а именно: ломтики мякиша смазываютъ масломъ и посыпаютъ сахаромъ или всбрызгиваютъ ликеромъ, или, наконецъ, обмакиваютъ ихъ въ сиропъ изъ-подъ варенья. Можно замѣнить хлѣбъ бисквитами или бріошами. Парижскіе кондитеры приготовляютъ этотъ пуддингъ въ узорчатой формѣ съ клумбой посерединѣ, если же дѣлаютъ въ гладкой формѣ, то на дно ея кладутъ кружокъ масляной бумаги, на немъ красиво раскладываютъ кусочки разныхъ цукатовъ, затѣмъ кладутъ слой бріоша, на него слой изюма и коринки и т. д., поливаютъ соусомъ, покрываютъ кружкомъ масляной бумаги и варятъ.

Соусъ къ пуддингу. Растереть 3 желтка съ сахаромъ, размѣшать въ стаканѣ горячаго молока, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ, влить рому или киршвассеру.

1221. Хлѣбное пирожное.

Нарѣзать ломтиками бѣлый хлѣбъ или бріошу, вырѣзать формочкой нѣсколько небольшихъ кружковъ, положить ихъ въ ка-

стрюлю или сотейникъ, смазанный масломъ, влить немного сливокъ или молока, настоеннаго на ванили и вскипяченнаго съ сахаромъ; когда закипитъ, поставить въ шкафъ, чтобы хлѣбъ впиталъ въ себя молоко. Вынуть, посыпать ванилью съ сахаромъ, огарнировать имъ ванильный кремъ.

1222. Чайное печенье.

Взять одинаковое количество сахара и муки; замѣсить тѣсто на водѣ или молокѣ, раскатать въ 1/2 пальца толщиной, нарѣзать кружковъ, испечь.

1223. Блинчики.

Разболтать 6—8 яицъ съ стаканомъ молока. Развести муку небольшимъ количествомъ молока, смѣшать понемногу съ яйцами; прибавить 2 ложки имбирю, немного соли, маленькій стаканъ водки; размѣшать. Распустить масло на сковородѣ, печь блинчики; подать къ нимъ сахаръ и ромъ. Англійскіе блинчики должны быть сухи и хрупки и втрое тоньше обыкновенныхъ французскихъ.

1224. Крокеты изъ яблокъ.

Разварить яблоки, протереть; смѣшать съ сахаромъ, яйцами, корицей или цедрой; уварить до густоты, остудить въ каменной чашкѣ. Изъ полученнаго мармелада сдѣлать шарики, обмокнуть каждый въ тѣсто № 87; жарить, какъ оладьи.

1225. Плавучій островъ.

Сварить въ кипяткѣ 8—9 крупныхъ яблокъ; остудить, протереть сквозь сито, смѣшать съ сахарной пудрой. Взбить 4—5 бѣлковъ, прибавить розовой или померанцевой воды, перемѣшать съ яблоками; взбить все вмѣстѣ въ легкую пѣну; выложить на блюдо, дно котораго покрыть слоемъ холоднаго крема или желе.

1226. Обыкновенный кэкъ.

2 1/2 фун. обыкновеннаго тѣста для бѣлаго хлѣба, 15 золот. масла и 1/2 стакана молока размѣшать съ сахаромъ и коринкой; варить или печь, какъ пуддингъ, въ кастрюлѣ. Количество сахара и масла можно увеличить по вкусу.

1227. Кэкъ съ изюмомъ.

1/2 фун. сахарной пудры и 1/2 фун. растопленнаго масла взбивать деревянной ложкой въ каменной чашкѣ, пока масса не по-

бѣлѣетъ; прибавить $^1/_2$ ф. коринки, 15 золот. изюму безъ сѣмячекъ, мелко нарѣзанную цедру съ 1 лимона; выпускать одно за другимъ 6 яицъ, продолжая взбивать; подсыпать около 1 фунта муки и немного хорошихъ дрожжей. Обложить гладкую форму промасленной бумагой, наполнить ее тѣстомъ до $^3/_4$; печь $1^1/_2$ часа въ негорячемъ шкафу. Вынуть изъ шкафа, оставить его въ формѣ еще $^1/_4$ часа. Подавать холоднымъ или горячимъ.

1228. Кэкъ съ крыжовникомъ.

Распустить около 2 фун. сливочнаго масла, смѣшать его съ такимъ же количествомъ сахара, $2^1/_2$ фун. сухой муки, 6 желтками, 6 ложками бѣлаго вина, 2 толчеными мускатными орѣхами, 3 ложками аниса, $1^1/_4$ фун зеленаго крыжовника; размѣшать. Испечь кэкъ въ формѣ или кастрюлѣ.

1229. Сладкій пирогъ съ крыжовникомъ.

Выложить крыжовникъ горкой на глубокое блюдо; посыпать его сахаромъ, полить померанцевой водой или посыпать корицей, либо мускатомъ; накрыть тонкимъ слоемъ сдобнаго тѣста; испечь такъ, чтобы подрумянился. Зеленый крыжовникъ употребляется для всякихъ тортовъ и пирожковъ, замѣняя другіе ягоды и фрукты.

1230. Тортъ изъ крыжовника.

Обдать кипяткомъ 4 стакана зеленаго крыжовника, накрыть; когда станетъ мягокъ, протереть его; прибавить $1^1/_4$ ф. сахару, $1^1/_4$ ф. масла, 3 толченыхъ бисквита, или столько же толченыхъ миндальныхъ макаронъ и 4 взбитыхъ яйца; размѣшать. Выложить на смазанную масломъ эмальированную сковороду или на металлическое блюдо; запечь въ шкафу.

1231. Зеленый крыжовникъ въ тѣстѣ.

Приготовить форму изъ тѣста № 872; наполнить ее зеленымъ крыжовникомъ, густо пересыпая его сахаромъ. Вставить въ шкафъ на $^3/_4$ часа.

1232. Желе изъ крыжовника.

Очистить и вымыть зеленый крыжовникъ, поставить его на легкій огонь, чтобы перебирало; черезъ нѣсколько времени прибавить сахару, размѣшать и доварить на слабомъ огнѣ; прибавить лимоннаго соку и рыбьяго клею, размѣшать, вылить въ чашечки и подавать.

ГЛАВА 33-я.

Нѣмецкая кухня.

1233. Мучной супъ.

Распустить масло въ кастрюлѣ, поджарить въ немъ муку, развести молокомъ, прибавить сахарной пудры и корицы; варить, размѣшивая. Передъ отпускомъ заправить желтками, положить въ миску подсушеннаго хлѣба, поджаренныхъ въ маслѣ крутоновъ или сухихъ блинчиковъ, и вылить на нихъ супъ.

1234. Супъ изъ саго на винѣ.

Варить саго 1 часъ въ водѣ съ корицей и цедрой съ 1 лимона. Когда вода уварится на половину, влить столько краснаго вина, сколько укипѣло воды; положить сахару, нѣсколько ломтиковъ лимона, варить, пока саго не будетъ совершенно мягко. Передъ отпускомъ прибавить еще сахарной пудры съ корицей.

1235. Абрикосовый супъ.

На 6 человѣкъ взять 30 абрикосовъ, вынуть косточки, разбить ихъ и ядрышки, варить вмѣстѣ съ абрикосами, пока тѣ не разварятся. Протереть абрикосы въ миску, влить краснаго вина, положить по вкусу сахару и корицы. Если супъ будетъ слишкомъ жидокъ, можно положить картофельной муки; подавать съ крутонами.

1236. Супъ изъ вишенъ.

$2^1/_2$ фун. кислыхъ вишенъ очистить отъ косточекъ; вынуть ядрышки и на нихъ настоять 2 стакана краснаго вина. Положить въ горшокъ $^2/_3$ вишенъ, залить 6 стаканами горячей воды, прибавить корицы и лимонной цедры; варить 12—15 минутъ. Размѣшать въ холодной водѣ 2 ложки картофельной муки, заправить супъ; черезъ 10 минутъ процѣдить, положить остальныя вишни, немного соли, сахару по вкусу и влить красное вино, настоенное на ядрышкахъ. Варить, размѣшивая, на сильномъ огнѣ, пока не вскипитъ; отставить на край плиты, варить еще 7—8 минутъ. Вишневый и абрикосовый супъ, поданный холоднымъ, носитъ названіе у нѣмцевъ кальте-шале.

1237. Пивной супъ.

$^1/_4$ фун. муки поджарить, размѣшивая, въ $^1/_4$ фун. масла, прибавить понемногу 8 стакановъ легкаго бѣлаго пива; мѣшать на

сильномъ огнѣ, пока не закипитъ, отставить на край плиты и варить еще 25 минутъ. Налить на глубокую сковороду стаканъ рома и $1^1/_2$ стакана бѣлаго вина; положить нѣсколько кусочковъ имбирю, вѣточку тмину, немного лимонной цедры; поставить на легкій огонь, чтобы вино было горячо, но не кипѣло. Размѣшать 12 желтковъ съ 36 золот. масла и 3 ложками холодной воды, заправить супъ, смѣшать его съ процѣженнымъ виномъ; вылить въ миску. Подать отдѣльно гренки.

1238. Берлинскія клёцки.

Распустить въ кастрюлѣ 30 золот. масла; размѣшать его съ 4 яйцами и 2 желтками, солью, перцемъ и толченымъ мускатнымъ орѣхомъ; влить 3 стакана молока и всыпать столько муки, чтобы получилось густое тѣсто. Брать понемногу тѣсто, обмакивая ложку въ холодную воду, и опускать одну клёцку за другой въ кипятокъ; когда клёцки разбухнутъ и сварятся, т.-е. черезъ 10 минутъ, выловить ихъ шумовкой, выложить ихъ на блюдо, огарнировать жаренымъ картофелемъ; подавать съ какимъ-либо соусомъ, напр. съ соусомъ изъ сухарей съ масломъ. Клёцки приготовляются также изъ говядины, домашней птицы, сладкаго мяса, почекъ. Ихъ кладутъ въ супъ или подаютъ въ салатникѣ, обливъ жирнымъ бульономъ; также гарнируютъ ими зелень или рагу.

1239. Карпъ, вареный въ пивѣ.

Нарѣзать кусками карпа средней величины. Положить на дно кастрюли морковь, петрушку и лукъ, нарѣзанные ломтиками, на нихъ рыбу; посолить, прибавить пучекъ изъ петрушки, тмину и $^1/_2$ лавроваго листа и нѣсколько кусочковъ пряника № 991; влить столько легкаго пива, чтобы оно покрыло рыбу, накрыть крышкой и варить 10 минутъ на сильномъ огнѣ, затѣмъ отставить на легкій огонь. Соусъ долженъ быть хорошо уваренъ, но не густъ; процѣдить его и облить имъ рыбу на блюдѣ.

1240. Рулеты.

Говядину или телятину нарѣзать тонкими ломтиками; выбить ихъ и положить на каждый изъ нихъ фаршу изъ мелко нарубленныхъ анчоусовъ, петрушки, базилики, соли, перцу и мускатнаго цвѣту. Нарѣзать шпикъ полосками такой же длины, какъ и ломтики мяса; на каждый ломтикъ мяса, покрытый фаршемъ, поло-

жить полоску шпику, свернуть въ видѣ трубочки, связать ниткой, подрумянить рулеты въ маслѣ.—Распустить масла въ кастрюлѣ, поджарить въ немъ ложку муки, посыпать солью, перцемъ, развести бульономъ и тушить въ этомъ соусѣ рулеты, снявъ съ нихъ нитки. Передъ отпускомъ прибавить нѣсколько ломтиковъ лимона.

1241. Филе изъ свинины.

Очистить отъ кожи, жилъ и лишняго жира небольшія свиныя филе; положить ихъ въ глубокое блюдо, облить нѣсколькими ложками маринада № 106; черезъ 12 часовъ слить маринадъ, нашпиковать филе, посыпать солью и перцемъ; жарить въ маслѣ; черезъ 10 минутъ подбавить немного оставшагося маринада; жарить до готовности. Слить сокъ, заправить его масломъ съ мукой, развести сырыми сливками, кипятить 2 минуты и облить филе.

1242. Свиная голова.

Опалить, обварить кипяткомъ, снять щетину, стараясь по возможности не попортить головы; мочить ее въ холодной водѣ 1 часъ; затѣмъ сварить въ водѣ съ уксусомъ, лукомъ и пряностями; выложить на блюдо. Если на кожѣ будутъ трещинки, замазать ихъ масломъ.—Покрыть голову узорами изъ глазури, а кругомъ облить желе изъ красной смородины. Остальное желе смѣшать съ кайенскимъ перцемъ, англійской горчицей и тертой померанцевой цедрой; подать отдѣльно въ соусникѣ.

1243. Жареный заяцъ.

Нашпиковать, посолить, изжарить на противнѣ, поливая масломъ; когда заяцъ будетъ почти готовъ, вынуть его, снять жиръ съ соуса, прибавить къ нему ложку муки; черезъ 2 минуты развести $1^1/_4$ стакана сливокъ. Положить зайца въ этотъ соусъ, поливать и жарить до готовности. Выложить зайца на блюдо, прибавить въ соусъ немного уксуса, подержать на огнѣ 2 минуты, облить зайца.

1244. Заяцъ съ кислой капустой.

Остатки жаренаго зайца снять съ костей, нарѣзать кусочками.— $2^1/_2$ фун. капусты и кусокъ малосольной свинины варить вмѣстѣ часа 3. За $^1/_2$ часа до отпуска уложить капусту въ горшокъ слоями, перекладывая кусочками свинины и зайца; накрыть крышкой, поставить въ шкафъ на легкій огонь на 25 минутъ. Подавать въ горшкѣ.

1245. Запеченый картофель.

Сварить картофель въ соленой водѣ, нарѣзать ломтиками, поджарить въ маслѣ вмѣстѣ съ кусочками подсушеннаго хлѣба. Выложить въ глубокое блюдо, залить бешамелью изъ картофельной муки на молокѣ, посыпать сахаромъ, поставить въ шкафъ.

1246. Спаржа и цвѣтная капуста.

Сварить въ соленой водѣ обыкновенную или дикую спаржу; слить воду, выложить спаржу на блюдо, облить соусомъ изъ толченыхъ сухарей, поджаренныхъ въ маслѣ.—Точно такъ же приготовляется цвѣтная капуста.

1247. Земляныя груши.

Сварить въ соленой водѣ земляныя груши, нарѣзать толстыми ломтиками; поджарить слегка въ маслѣ на сильномъ огнѣ; выложить на блюдо, посыпать солью и перцемъ, облить соусомъ изъ толченыхъ сухарей съ масломъ.

1248. Салатъ изъ кислой капусты.

Вымыть, выжать, приправить солью, перцемъ, сахаромъ, уксусомъ и прованскимъ масломъ.

1249. Салатъ изъ картофеля.

Сварить картофель, очистить, нарѣзать ломтиками, положить въ салатникъ, посыпать солью и перцемъ; облить горячимъ бульономъ. Когда картофель пропитается бульономъ, прибавить прованскаго масла, уксусу и щепотку рубленаго лука. Подержать на огнѣ, размѣшивая, подавать горячимъ.

1250. Соусъ изъ зеленаго крыжовника.

Очистить крыжовникъ, обдать кипяткомъ, накрыть; дать немного постоять; затѣмъ откинуть на рѣшето. Когда стечетъ вода, выложить крыжовникъ на сковороду, посыпать сахаромъ съ корицей, мелко нарубленной цедрой; прибавить вина и кусокъ сливочнаго масла. Варить на легкомъ огнѣ, осторожно мѣшая, чтобы не раздавить ягоды. Можно прибавить тертаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ.—Этотъ чисто нѣмецкій соусъ подается къ жареной телятинѣ или домашней птицѣ. Крыжовникъ можно замѣнить ягодами шиповника; обдать ихъ кипяткомъ и тщательно очистить ихъ отъ сѣмячекъ и пушка, покрывающаго ихъ внутри.

1251. Соусъ на красномъ винѣ.

Размѣшать 5 желтковъ съ мелко нарубленной цедрой съ одного лимона, 15 золот. сахара и щепоткой корицы; развести 2-мя стаканами краснаго вина и 1 стаканомъ воды; поставить соусъ на огонь, не переставая мѣшать; когда погустѣетъ, подавать.

1252. Сладкія пышки на дрожжахъ.

4 желтка, 4 ложки дрожжей, 30 золот. растопленнаго масла, немного толченаго мускатнаго орѣха, 7—8 золот. сахарной пудры размѣшать и развести стаканомъ молока; подбавляя понемногу 1 фун. муки, замѣсить крутое тѣсто; свернуть его въ видѣ колбасы, нарѣзать ломтиками въ 2 пальца толщиной; выложить ихъ на сковороду и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Черезъ $^1/_4$ часа, т. е. когда пышки подымутся, поставить ихъ въ шкафъ, чтобы слегка зарумянились; облить ихъ стаканомъ молока, вскипяченаго съ сахаромъ, и снова поставить въ шкафъ. Пышки скоро вберутъ въ себя молоко и отъ жару увеличатся въ объемѣ. Подать ихъ горячими, посыпавъ сахаромъ и корицей, съ ванильнымъ соусомъ, или безъ него.

1253. Драчена съ сыромъ.

Налить въ кастрюлю 2 стакана молока, поставить на огонь; всыпать понемногу горсти три муки, размѣшать, посолить, прибавить кусокъ масла, 60 золот. сыра, нарѣзаннаго кусочками, швейцарскаго, пармезана или того и другого вмѣстѣ. Мѣшать на огнѣ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли; снять съ огня, вбить 3 яйца, выложить тѣсто на глубокое блюдо, смазанное масломъ, или на эмальированную сковороду; запечь въ шкафу. Черезъ 10 минутъ драчёна подымется, какъ суфле, и зарумянится; подавать ее горячею.

1254. Дрезденскій куличъ.

4 ложки дрожжей развести $^1/_2$ стаканомъ молока; прибавить немного муки, чтобы получилось негустое тѣсто. Положить въ него 30 золот. мелкаго сахару, столько же растопленнаго масла, 5 яицъ, мелко нарѣзанную цедру съ 1 лимона, 30 зол. коринки, немного мускатнаго цвѣта и розовой эссенціи; размѣшать какъ можно лучше. Смазать масломъ и обсыпать толченымъ миндалемъ форму или кастрюлю, наложить тѣста до половины ея, дать подняться и вставить въ шкафъ часа на $1^1/_2$. Пока тѣсто подымается или пе-

чется, не передвигать и не встряхивать форму, иначе тѣсто опустится и станетъ тяжелымъ.

1255. Пирожное Буферъ.

60 зол. сахару и 12 желтковъ тереть въ каменной чашкѣ 25 минутъ; выжать въ яйца сокъ и прибавить мелко нарѣзанную цедру съ $^1/_2$ лимона. $^1/_2$ фун. сливочнаго масла изрубить съ 60 зол. муки; смѣшать съ яйцами. Прибавить въ тѣсто 36 зол. изюму и коринки и 12 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать его, осторожно вылить въ форму съ тумбой по серединѣ, смазанную масломъ и обсыпанную мукой. Тѣсто должно занимать не болѣе $^3/_4$ формы. Печь $^3/_4$ часа въ нежаркомъ шкафу.

1256. Фламри изъ манной крупы.

Сварить кашу изъ 2-хъ стакановъ молока и 30 зол. манной крупы; прибавить 30 золот. сахарной пудры, 4 ложки толченаго миндалю и стаканъ бѣлаго вина, варить еще 7—8 минутъ; снять съ огня, смѣшать съ 4-мя взбитыми бѣлками.—Сполоснуть холодной водой одну большую форму или нѣсколько маленькихъ; выложить кашу. Когда остынетъ, опрокинуть на блюдо, облить сиропомъ съ мараскиномъ.

1257. Груши по-нѣмецки.

Очистить нѣсколько разсыпчатыхъ грушъ и нарѣзать кусочками; по мѣрѣ чистки класть въ холодную воду, чтобы не почернѣли. Поджарить груши въ маслѣ, посыпать мукой и сахаромъ, прибавить воды и варить до готовности. Передъ отпускомъ заправить сокъ яичными желтками; подавать горячими.

1258. Маринованные фрукты и ягоды.

Наполнить банку черными вишнями или сливами, пересыпая ихъ сахаромъ съ корицей. Вскипятить уксусъ съ щепоткой сахару, нѣсколькими зернами перцу и гвоздикой; остудить, залить ягоды, плотно закупорить банку; черезъ мѣсяцъ употреблять.

ГЛАВА 34-я.

Турецкая кухня.

1259. Пилавъ.

Вымыть 2 стакана крупнаго риса; откинуть на рѣшето. Черезъ ½ часа положить его въ кастрюлю, залить 6-ю стаканами бульона изъ домашней птицы или баранины, сварить до мягкости, но не разваривать. Поджарить на сковородѣ около ½ ф. масла, чтобы оно слегка потемнѣло; полить имъ рисъ, накрыть кастрюлю и поставить ее на 12, 15 минутъ въ нежаркій шкафъ. Выложить рисъ въ салатникъ или на глубокое блюдо, взбить метелкой, чтобы былъ разсыпчатый, подавать горячимъ.

1260. Долма. (по-турецки).

Нѣсколько бѣлыхъ листковъ капусты отварить въ водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето. Приготовить сырой фаршъ изъ баранины съ говяжьимъ жиромъ, прибавить 2 горсти отвареннаго риса, соли, перцу, рубленаго луку и петрушки; брать понемногу фаршъ и завертывать въ капустные листья. Каждая долма должна быть величиною съ грецкій орѣхъ. Уложить ихъ плотно въ кастрюлю, пересыпая мукой; залить доверху бульономъ, закрыть крышкой, варить на легкомъ огнѣ 1½ часа. Слить соусъ, заправить его желтками, прибавить къ нему сокъ 2-хъ, 3-хъ лимоновъ; выложить долмы на блюдо, облить соусомъ, подавать.

1261. Фаршированные баклажаны.

Нарѣзать 6 маленькихъ баклажановъ со стороны стебля и вынуть внутренность. Нашпиковать ихъ кусочками лука и чеснока, опустить въ кипящее оливковое масло, минуты черезъ 2 вынуть и откинуть на рѣшето. Изрубить мелко и смѣшать вмѣстѣ сырую баранину, нѣсколько сырыхъ баклажановъ и говяжій жиръ, прибавить горсть отвареннаго риса, рубленаго лука и петрушки, соли, перцу; полученнымъ фаршемъ начинить баклажаны. Уложить ихъ плотно на сковороду или металлическое блюдо, залить до половины соусомъ Томатъ № 141, запечь въ нежаркомъ шкафу, подавать, не перекладывая на другое блюдо.

Отдѣлъ V.

Напитки горячіе и прохладительные.

ГЛАВА 35-я.

1262. Обыкновенный горячій пуншъ.

Цедру съ 1 апельсина и 1 лимона залить 1 стаканомъ холоднаго сиропа, дать постоять минутъ 20. Кусокъ рафинаду въ $2^1/_2$ фун. вѣсомъ смочить водой, положить въ чашу для пунша, выжать туда же сокъ 1 апельсина и 1 лимона, влить 1 бут. рома и столько же коньяку, зажечь и размѣшать суповой ложкой. Когда пуншъ будетъ горячъ, подсластить его сиропомъ, настоеннымъ на цедрѣ, разлить въ стаканы, подавать.

1263. Пуншъ съ чаемъ.

Обдать кипяткомъ щепотку чая и цедру съ 1 лимона; дать настояться, затѣмъ процѣдить, вылить въ чашу для пунша. Прибавить около 1 фун. сахару, 4 стакана коньяку или рому, или по 2 стакана того и другаго. Когда сахаръ распустится, подавать. Такой пуншъ хорошо сохраняется цѣлую зиму. Передъ отпускомъ его нужно подогрѣть, не давая кипѣть. Цедру можно замѣнить апельсинной эссенціей № 1304, или лимонной, приготовленной такимъ же образомъ. Дѣлаютъ также пуншъ на винѣ, разбавляя водой бѣлое вино съ коньякомъ.

1264. Холодный пуншъ.

Положить въ кастрюлю 60 золот. рафинаду, влить 1 стаканъ воды, поставить на огонь, чтобы сиропъ вскипѣлъ. Минуты черезъ 2 снять съ плиты; положить цедру съ 1 апельсина и $^1/_2$ лимона, остудить. Влить по $^1/_4$ стакана рома, коньяку и крѣпкаго чаю, нѣсколько ложекъ ананаснаго сиропа или сока. Минутъ черезъ 10 процѣдить въ пуншевую чашу, подержать на льду $^1/_2$ часа и подавать.

1265. Ананасный пуншъ горячій.

$1/4$ большого ананаса нарѣзать тонкими продолговатыми ломтиками, положить въ пуншевую чашу, залить $1 1/2$ стаканами горячаго сиропа, дать постоять $1/2$ часа. Приготовить обыкновенный горячій пуншъ, вылить его въ чашу съ ананасовымъ сиропомъ, размѣшать.

1266. Кардиналь изъ ананасовъ.

$1/2$ большого ананаса нарѣзать ломтиками, залить жидкимъ холоднымъ сиропомъ, дать постоять 1 часъ. Если будутъ обрѣзки ананаса, положить ихъ въ чашку и тоже залить сиропомъ. $1 1/4$—$1 1/2$ фун. рафинаду облить стаканомъ холодной воды и сокомъ 4-хъ апельсиновъ и 2-хъ лимоновъ съ ихъ цедрой. Минутъ черезъ 20, когда сахаръ растаетъ, процѣдить жидкость черезъ мокрую салфетку въ вазу. Влить туда по стакану рома и коньяку, сиропъ изъ-подъ обрѣзковъ ананаса и, наконецъ, выложить ломтики ананаса съ сиропомъ. Поставить вазу на ледъ и передъ отпускомъ смѣшать питье съ 1 бутылкой замороженнаго шампанскаго.

1267. Лимонадъ, питье апельсинное и смородинное.

Взять 2 лимона или 4 апельсина; ихъ сокъ и цедру смѣшать съ 8-ю стаканами воды, дать постоять минутъ 5 и употреблять, положивъ сахару по вкусу. Для ягоднаго питья выжать сокъ малины или смородины, разбавить водой съ сахаромъ.

1268. Оранжадъ.

Цедру 4-хъ апельсиновъ облить 4-мя стаканами жидкаго сиропа, дать настояться. Процѣдить въ этотъ настой сокъ 11 апельсиновъ, подавать со льдомъ.

1269. Лимонадъ на винѣ.

Цедру 2-хъ лимоновъ залить $1/2$ стаканомъ жидкаго сиропа, дать настояться. $3/4$—1 фун. рафинаду смочить слегка водой, положить въ вазу; процѣдить туда же сокъ 6 — 8 лимоновъ, влить 2 бут. краснаго вина и 1 бут. сельтерской воды. Размѣшать суповой ложкой; когда сахаръ распустится, влить сиропъ, настоенный на цедрѣ. Подавать въ стаканахъ, положивъ въ каждый по тонкому ломтику лимона. Сельтерскую воду можно замѣнить газовымъ лимонадомъ, соотвѣтственно уменьшивъ количество лимоннаго сока.

1270. Порошокъ для лимонада.

Растереть въ ступкѣ 15 зол. виннокаменной кислоты съ 2-мя каплями химической лимонной эссенціи. Этотъ порошокъ хорошо сохраняется въ герметически закупоренной банкѣ не долѣе мѣсяца. На 8—10 стакановъ лимонаду взять 1 кофейную ложечку этого порошка и развести водою.

1271. Сахаръ для прохладительнаго питья.

Положить на сковороду 1 фун. сахарнаго песку, согрѣть его на легкомъ огнѣ, размѣшивая, чтобы онъ не пригорѣлъ. Выжать въ него по каплѣ сокъ 3-хъ лимоновъ такъ, чтобы сахаръ не растаялъ. Когда онъ вновь подсохнетъ, снять его съ плиты, сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Сельтерская вода съ такимъ сахаромъ даетъ прекрасный газовый лимонадъ. Лимонный сокъ можетъ быть замѣненъ апельсиннымъ или сокомъ какихъ-нибудь кислыхъ ягодъ.

1272. Холодный бишофъ.

Положить цедру съ 1 лимона въ стаканъ киршвассера; когда настоится, процѣдить. Растереть 1 фун. рафинаду въ 8-ми стаканахъ бѣлаго вина (шабли, рейнвейнъ, мозельвейнъ), смѣшать съ киршвассеромъ, подавать со льдомъ.

1273. Горячій бишофъ.

Разрѣзать на 4 части 4 померанца, наколоть ихъ кожу кончикомъ ножа, положить ихъ на рѣшетку и слегка поджарить на угольяхъ; затѣмъ немедленно опустить ихъ въ горшокъ съ крѣпкимъ бѣлымъ виномъ (4 бутылки). Закрыть плотно горшокъ, поставить на ночь въ горячую золу; на другой день процѣдить и смѣшать съ 2-мя фун. сахару. Можно прибавить къ вину, кромѣ померанцевъ, корицы и мускатнаго орѣха.

1274. Грогъ.

Въ $^1/_4$ стакана водки положить ломтикъ лимона и сахару по вкусу; долить стаканъ горячей водой, размѣшать и пить.

5275. Глинтвейнъ.

Вскипятить красное вино съ сахаромъ, кусками корицы, гвоздикой и лимонной цедрой; разлить въ бокалы, подавать.

1276. Гипокрасъ.

На каждую бутылку бѣлаго или краснаго вина положить 85 зол. мелкаго сахару, 12 гвоздикъ, нѣсколько ломтиковъ имбирю, немного корицы и перцу въ зернахъ, 2 листка мускатнаго цвѣта, 1 яблоко, нарѣзанное ломтиками. Дать постоять, чтобы сахаръ распустился. Истолочь 12 сладкихъ миндалинъ, не очищая ихъ отъ кожицы, положить ихъ въ салфетку и нѣсколько разъ процѣдить черезъ нихъ питье.

1277. Медъ.

8 бутылокъ воды и 1 бут. меда смѣшать вмѣстѣ, уварить до половины, прибавить немного коньяку, остудить, слить въ бутылки. Такой медъ хорошо сохраняется 10, 12 лѣтъ.

1278. Баваруазъ (горячее питье).

Смѣшать не особенно крѣпкій чай съ негустымъ сиропомъ и прибавить померанцевой воды для запаху.

1279. Баваруазъ на молокѣ.

4, 5 ложекъ сиропа, 3 ложки померанцевой воды развести горячимъ молокомъ.

1280. Баваруазъ шоколадная.

Вскипятить молоко съ шоколадомъ и сахаромъ; на 1 стаканъ молока взять 1 палочку шоколада и 12 золот. сахару.

1281. Ле-де-пуль.

Растереть добѣла 3 желтка съ 8 — 9 золотниками сахарной пудры; прибавить для запаха померанцевой воды или цедры, развести кипяткомъ, быстро мѣшая, и пить, пока горячо.

1282. Прохладительное питье.

2 стакана сиропа изъ красной смородины размѣшать съ 2—3-мя бутылками сельтерской воды, подавать со льдомъ,

Или 3 чашки чернаго кофе смѣшать съ 3-мя бутылками холодной сельтерской воды и прибавить сахару по вкусу.

ГЛАВА 36-я.

Ратафія и ликеры.

1283. Ратафія вишневая.

Взять спѣлыхъ, но кислыхъ вишенъ и малины въ 6 разъ менѣе, чѣмъ вишенъ; выжать сокъ изъ ягодъ, смѣшать его съ 8 стаканами водки, положить туда же и ядрышки, вынутыя изъ вишневыхъ косточекъ. Дать постоять недѣлю; по временамъ встряхивать бутыль. Процѣдить ратафію, положить въ нее $1\frac{3}{4}$—2 фун. рафинада; поставить въ сухое мѣсто, встряхивать нѣсколько разъ. Черезъ недѣлю профильтровать сквозь пропускную бумагу, слить въ бутылки, поставить на солнце на 3—4 недѣли.

1284. Ратафія малиновая.

Взять $1\frac{1}{2}$ фун. малины и 30 золот. вишенъ; выжать сокъ, смѣшать его съ 16 стаканами водки, прибавить $2\frac{1}{2}$ фун. рафинада; когда сахаръ распустится, профильтровать.

1285. Ратафія изъ черной смородины.

Очистить отъ зернышекъ $2\frac{1}{2}$ фун. черной смородины, залить 18 стаканами водки, прибавить 60 золот. малины, 1 золот. корицы и 2 гвоздики; черезъ 2 мѣсяца процѣдить и выжать сокъ; положить въ ратафію $2\frac{1}{2}$ фун. рафинада; когда сахаръ распустится, профильтровать.

1286. Ратафія изъ персиковъ.

Взять мелкихъ персиковъ, вынуть косточки, разбить и ядрышки положить въ банку; выжать туда сокъ изъ персиковъ, прибавить ванили, залить водкой (2 стакана водки на 1 стаканъ сока); поставить на солнце недѣль на шесть. Смѣшать съ 1 фун. сиропа № I; профильтровать, слить въ бутылки.

1287. Ратафія можжевеловая.

Положить въ бутыль $\frac{1}{4}$ фун. можжевеловыхъ ягодъ, нѣсколько гвоздикъ, немного мускатнаго цвѣта; залить 8 стаканами сиропа № I и 8 стаканами водки; поставить на солнце на 6 недѣль; профильтровать.

1288. Ратафія анисовая.

Истолочь 15 золот. зеленаго аниса, 8 золот. кишмиша, $\frac{1}{2}$ золот. корицы, чуть-чуть мускатнаго цвѣта, залить 8 стаканами водки, прибавить $2\frac{1}{2}$ фун. рафинада; черезъ мѣсяцъ профильтровать.

1289. Ратафія ванильная.

Нарѣзать кусочками 2 золот. ванили; развести водкой 1 каплю розовой эссенціи, вылить въ банку, положить туда же и ваниль, залить 8 стаканами водки. Черезъ мѣсяцъ прибавить сиропу, окрасить ратафію кошенилью въ густо розовый цвѣтъ, профильтровать. Эта ратафія не можетъ сохраняться долго; другія же наоборотъ.

1290 Ратафія изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Положить на глубокое блюдо померанцевыхъ лепестковъ, густо пересыпая ихъ сахаромъ, засыпать сахаромъ сверху, накрыть блюдомъ, дать постоять въ прохладномъ помѣщеніи не болѣе 12 часовъ, иначе ратафія будетъ горька. Облить цвѣты водой; черезъ нѣсколько времени слить душистую воду и смѣшать ее съ очищеннымъ спиртомъ. Дать постоять мѣсяцъ, профильтровать и слить въ бутылки. Для хорошей ратафіи нужно $^1/_4$ фун. лепестковъ, $1^3/_4$ фун. сахару, $2^1/_2$ стакана спирту и $1^1/_2$ стакана воды. Точно такъ же приготовляется ратафія изъ цвѣтовъ бѣлой акаціи, но ихъ берутъ вдвое болѣе, чѣмъ померанцевыхъ, и наливаютъ воду черезъ сутки. Для ратафіи пригодны также розы и жасминъ.

1291. Ратафія розовая.

30 золот. самыхъ душистыхъ розовыхъ лепестковъ облить 2 стаканами теплой воды; дать постоять 2 дня; процѣдить сквозь кисею душистую воду, смѣшать ее съ такимъ же количествомъ водки, прибавить 60 золот. сахару, немного кишмиша и еще менѣе корицы. Дать постоять 15 дней; профильтровать.

1292. Ратафія желудочная.

Положить въ банку 1 апельсинъ и 1 лимонъ, $1^1/_4$ фун. рафинада, залить 4 стаканами водки въ 22⁰; поставить на солнце дней на 10; затѣмъ слить и профильтровать.

1293. Ратафія на айвѣ.

Спѣлую айву нарѣзать кусочками, не счищая кожи, вынуть сердцевину; дать постоять 3 дня въ прохладномъ помѣщеніи, затѣмъ выжать сокъ и смѣшать его съ такимъ же количествомъ водки. На 4 стакана смѣси положить $^3/_4$ фун. рафинада, 1 гвоздику, кусочекъ корицы; дать постоять 2 мѣсяца; профильтровать.

1294. Наливка на косточкахъ.

Взять косточекъ персиковъ или абрикосовъ, разбить ихъ, вынуть ядрышки и очистить; такъ же поступать и съ вишнями. Персиковыя ядрышки истолочь, вишневыя оставить цѣльными; тѣхъ и другихъ должно быть по $^1/_2$ фун. Облить ихъ 12 стаканами водки; по временамъ встряхивать бутыль; когда настоится, слить ратафію, развести сиропомъ изъ $2^1/_2$ фун. сахару и 4 стакановъ воды; профильтровать.

1295. Ратафія на грецкихъ орѣхахъ.

Взять 80 незрѣлыхъ грецкихъ орѣховъ, когда они достаточно велики, но настолько мягки, что свободно протыкаются шпилькой; истолочь ихъ, залить 16 стаканами водки и настаивать 2 мѣсяца; процѣдить сквозь сито, прибавить $2^1/_2$ фун. рафинада; дать постоять еще 3 мѣсяца; профильтровать.

1296. Ратафія на дягилѣ.

Нарѣзать кусочками стебли зеленаго дягиля. На 60 золот. дягиля взять 6 гвоздикъ, $2^1/_2$ золот. мускатнаго орѣха, 2 золот. корицы, 12 стакановъ водки и сиропъ изъ 4 стакановъ воды и $2^1/_2$ фун. сахару. Черезъ 6 недѣль профильтровать.

1297. Желудочный элексиръ.

Положить въ бутыль около 5 золот. сѣмянъ кишмиша, 3 золот. мяты, столько же ромашки, немного мускатнаго цвѣта; влить отъ 12—15 стакановъ водки въ 50^0; дать постоять недѣлю; процѣдить, смѣшать съ 4 стаканами сиропа, профильтровать 2 раза.

1998. Элексиръ Распайль.

7 золот. сѣмянъ и столько же корня дягиля, 3 золот. мускатнаго орѣха, столько же корицы, 2—3 золот. calami aromatici, 1 золот. гвоздики, столько же ванили и сабура, $^1/_4$ золот. шафрана, столько же камфоры, залить 8 стаканами водки въ 50^0; дать постоять дней 10, процѣдить, смѣшать съ 5 фун. сиропа № I; профильтровать.

1299. Домашній киршвассеръ.

Собрать ягодъ дикаго терновника, удалить мякоть треніемъ, разбить косточки, ядрышки очистить, высушить и мелко нарѣзать; 1 стаканъ ядрышекъ залить 4 стаканами водки; дать постоять

мѣсяцъ; прибавить немного сиропа; профильтровать. Полученный киршвассеръ немногимъ отличается отъ шварцвальдскаго.

1300. Домашній мараскинъ.

Настоять очищенный спиртъ на нѣжныхъ персиковыхъ почкахъ процѣдить; на 2 стакана настоя влить сиропъ изъ 1$^1/_2$ стакана воды и 1$^1/_4$ фун. рафинада; дать постоять недѣлю, профильтровать.

1301. Домашній кюрассо.

Взять 6 крупныхъ зеленыхъ померанцевъ, снять цедру, которой должно быть около $^1/_4$ фун.; положить въ банку, прибавить 2 гвоздики, 1 золот. корицы, чуть-чуть мускатнаго цвѣта; влить 8 стакановъ водки въ 33^0; настаивать не долѣе недѣли. Процѣдить, смѣшать съ сиропомъ изъ 5 фун. рафинада, раствореннаго въ 5 стаканахъ холодной воды; дать постоять еще мѣсяцъ, затѣмъ профильтровать. Если нѣтъ свѣжихъ померанцевъ, то можно замѣнить ихъ сухими померанцевыми корками; мочить ихъ въ водѣ 6 часовъ, нарѣзать полосками, вскипятить 1 разъ въ 16 стаканахъ воды съ 7—8 золот. соды; на этихъ коркахъ настаивать водку въ теченіе 3 дней.

1302. Домашній биттеръ.

Около 10 золот. померанцевой цедры, 12 золот. апельсинной, 10 золот. корицы, 1$^1/_2$ золот. почекъ черной смородины залить 8 стаканами спирта въ 90^0; дать постоять недѣлю, смѣшать съ 1$^1/_4$ фун. сиропа № I; профильтровать.

1303. Ликеръ ананасный.

Снять кожицу съ 2 ананасовъ; залить ее 6 стаканами сиропа № I, прибавить цедру 2 апельсиновъ и 1 лимона и сокъ 4 апельсиновъ; дать постоять 6 часовъ, процѣдить, смѣшать съ 12 стаканами водки въ 50^0; профильтровать.

1304. Апельсинная эссенція.

Вмѣсто того, чтобы выбрасывать апельсинныя или лимонныя корки, снять съ нихъ цедру, нарѣзать полосками, положить въ крѣпкій коньякъ; черезъ мѣсяцъ процѣдить и положить въ настой свѣжей цедры; получится крѣпкая, ароматная эссенція, которую употребляютъ для пунша, или приготовляютъ изъ нея прохладительный напитокъ, а именно: вливаютъ ложечку этой эссенціи на стаканъ воды и прибавляютъ сахару по вкусу.

ГЛАВА 37-я.

Сиропы.

1305. Сахарный сиропъ.

Сахарный сиропъ, употребляемый для различныхъ пирожныхъ и напитковъ, варится изъ сахара и воды. Густота его зависитъ отъ количества сахара и продолжительности варки.

Положить въ кастрюлю 1 фун. сахару, влить $1^1/_3$ стакана воды, поставить на сильный огонь. Когда закипитъ, зачерпнуть сиропъ ложкой, налить 1 капельку его на ноготь большого пальца лѣвой руки, капля расплывется. Полученный жидкій сиропъ обозначимъ № I. Дать вскипѣть нѣсколько разъ, поступать, какъ сказано выше, дотронуться до капли пальцемъ правой руки—она потянется за пальцемъ. Пусть это будетъ сиропъ № II. Спустя нѣсколько минутъ зачерпнуть сиропъ шумовкой, дунуть сверху; капли скатятся въ видѣ шариковъ. Это будетъ сиропъ № III. Далѣе зачерпнуть сиропъ ложкой, обмокнуть палецъ въ воду; затѣмъ въ сиропъ и снова въ воду; если капелька будетъ имѣть густоту вишневаго клея, то полученный сиропъ обозначимъ № IV. Спустя нѣкоторое время сиропъ настолько погустѣетъ, что, опустивъ капельку его въ холодную воду, можно будетъ скатать изъ нея шарикъ. Получится сиропъ № V. Когда частичка сиропа, опущенная въ холодную воду, станетъ хрупкой, какъ леденецъ, то это значитъ, что сиропъ достигъ наибольшей густоты (№ VI); если варить его долѣе, то онъ начнетъ желтѣть и вскорѣ обратится въ карамель.

1306. Сиропъ земляничный.

Размять пестикомъ нѣсколько фунтовъ земляники. Взять равное ей по вѣсу количество сахару и сварить изъ него сиропъ № V. Положить въ сиропъ землянику, дать вскипѣть 1 разъ, снять съ огня, дать постоять. Черезъ часъ процѣдить 2 раза, слить въ бутылки отъ шампанскаго, закупорить, вскипятить 1 разъ въ паровой кастрюлѣ.

1307. Вишневый сиропъ.

Хорошія, не перезрѣлыя вишни очистить отъ вѣточекъ, размять пестикомъ; дать постоять сутки. Протереть ихъ сквозь сито, затѣмъ процѣдить сквозь салфетку. На $1^1/_4$ фун. сока положить $2^1/_2$ фун. сахару; вскипятить 1 разъ, снять пѣну, остудить, слить въ бутылки.

1308. Сиропъ изъ красной смородины.

Взять $2^1/_2$ фун. не вполнѣ зрѣлой красной смородины, 60 золот. малины, $1^1/_4$ фун. не вполнѣ зрѣлыхъ вишенъ. Всѣ ягоды должны быть очищены отъ стебельковъ, сѣмячекъ и косточекъ. Размять ихъ пестикомъ въ каменной чашкѣ, дать постоять сутки, затѣмъ процѣдить сокъ сквозь сито, а остальную массу, въ которой еще много сока, завязать въ салфетку и повѣсить такъ, чтобы сокъ постепенно стекалъ въ тарелку. На $1^1/_4$ фун. сока положить $2^1/_2$ фун. сахару; вскипятить раза 3—4, снимая пѣну; остудить сиропъ, слить въ бутылки, закупорить, засмолить, держать въ прохладномъ мѣстѣ.

1309. Сиропъ барбарисовый.

Спѣлый барбарисъ размять пестикомъ, подбавляя холодной воды; выжать сокъ, поставить въ погребъ на сутки. На другой день снять пѣну, профильтровать сокъ, слить въ кастрюлю. На каждые 4 стакана сока положить по 2 фун. рафинада; сварить сиропъ № I. Изъ оставшихся выжимокъ можно приготовить мармеладъ.

1310. Сиропъ изъ айвы.

Очистить айву, нарѣзать мелко, положить въ кастрюлю, залить доверху водой, накрыть и варить на сильномъ огнѣ. Когда разварится, процѣдить сокъ, поставить его на сутки въ погребъ, затѣмъ снять пѣну и профильтровать. На 8 стакановъ сока взять 5 фун. 60 зол. рафинада, сварить сиропъ № I, снять пѣну, слить въ бутыль.

1311. Сиропъ изъ тутовыхъ ягодъ.

Положить въ тазикъ $2^1/_2$ фун. не вполнѣ зрѣлыхъ тутовыхъ ягодъ и столько же мелкаго сахару, держать на легкомъ огнѣ, пока сахаръ не растаетъ и ягоды не выпустятъ свой сокъ. Поставить на сильный огонь, дать вскипѣть нѣсколько разъ, процѣдить сквозь сито, но не протирать ягодъ.

Такъ приготовляется лѣкарственный тутовый сиропъ. Обыкновенный сиропъ изъ тутовыхъ ягодъ, который не такъ слизистъ и лучше сохраняется, варится такъ же, какъ вишневый и др. сиропы.

1312. Сиропъ апельсинный и лимонный.

Положить въ миску цедру 6 апельсиновъ и 3-хъ лимоновъ, залить 2-мя стаканами холоднаго сиропа, накрыть, дать постоять

сутки. 4 стакана воды смѣшать съ сокомъ апельсиновъ и лимоновъ, процѣдить сквозь самое частое сито, смѣшать съ настоеннымъ на цедрѣ сиропомъ, вылить въ тазикъ, прибавить около 4 фун. рафинаду, поставить на огонь. Когда сахаръ распустится, остудить, слить въ бутылки.

1313. Миндальный сиропъ для оршада.

Взять 30—35 золот. горькаго миндалю, $1^3/_4$—2 фун. сладкаго и $5^1/_2$ фун. мелкаго сахару. Миндаль очистить, истолочь, подбавляя понемногу 17 зол. сахару и 3 стакана воды, и выжать сквозь салфетку. Выжимки истолочь еще разъ, подбавляя 15 зол. сахару и 2 стакана воды, и выжать. Изъ остального сахара сварить сиропъ средней густоты.

Влить въ сиропъ все миндальное молоко и $^1/_2$ стакана померанцевой воды или каплю лимоннаго масла, размѣшать, дать вскипѣть одинъ разъ, остудить, слить въ бутылки. Можно приготовлять этотъ сиропъ иначе, а именно: миндальное молоко и сахаръ варить въ паровой кастрюлѣ, пока сахаръ не распустится; прибавить лимоннаго масла или померанцевой воды, процѣдить, слить въ бутылки.

1314. Алтейный сиропъ.

Вымыть $^1/_4$ фун. алтейнаго корня, выскоблить верхнюю кожицу, разрѣзать на кусочки, кипятить его въ 8 стаканахъ воды не долѣе 8 минутъ, иначе сиропъ будетъ слизистый. Процѣдить, смѣшать съ сахаромъ ($2^1/_2$ фун. сахару на 4 стакана жидкости), очистить бѣлками, снять пѣну, вскипятить нѣсколько разъ, слить въ бутылки. Этотъ сиропъ употребляется отъ кашля.

1315. Кислый малиновый сиропъ.

Наполнить банку спѣлой малиной, залить доверху уксусомъ. Черезъ недѣлю процѣдить и на $1^1/_4$ фун. малиноваго уксуса взять $2^1/_2$ фун. сахару; положить сахаръ и влить уксусъ въ каменную посуду, закрыть и варить въ паровой кастрюлѣ, пока сахаръ не распустится. Остудить, слить въ бутылки.

1316. Малиновый уксусъ.

Наложить банку спѣлой малиной, залить доверху уксусомъ. Черезъ 2 мѣсяца слить уксусъ въ бутылку, закупорить. Для приготовленія питья влить въ стаканъ воды одну ложечку этой эссенціи, положить сахару по вкусу и размѣшать.

Отдѣлъ VI.

Заготовки.

Мармеладъ, патъ, желе, варенье, фрукты въ сахарѣ и въ водкѣ.

ГЛАВА 38-я.

1317. Абрикосовый мармеладъ.

Очистить спѣлые абрикосы отъ косточекъ, разрѣзавъ каждый пополамъ, разварить ихъ съ сахаромъ. Если сахару положено столько же, сколько и абрикосовъ, то варить $^1/_4$ часа, если вдвое меньше—варить $^3/_4$ часа, размѣшивать какъ можно чаще. Абрикосовыя косточки разбить, ядрышки очистить, обваривъ ихъ кипяткомъ, положить въ мармеладъ, варить еще нѣсколько минутъ, остудить, сложить въ банки.

1318. Мармеладъ изъ ренклодовъ или мирабели.

Вынуть косточки изъ сливъ, варить такъ же, какъ и абрикосовый мармеладъ; на 1 фун. фруктовъ взять $^1/_2$ фун. сахару.

1319. Яблочный мармеладъ.

Разрѣзать каждое яблоко на 4 части, очистить отъ кожи и сердцевины, положить въ тазикъ, прибавить немного сахару и воды, разварить ихъ на слабомъ огнѣ и протереть. Слить въ тазикъ полученное пюре, прибавить сахару (3 фун. на 4 фун. пюре), ванили или цедры, уварить мармеладъ до густоты, размѣшивая.

1320. Апельсинный мармеладъ.

Снять цедру съ 8 или 10 апельсиновъ, нарѣзать мелко, отварить въ кипяткѣ.—Протереть сквозь сито 24 очищенныхъ апельсина. На 2 стакана пюре взять $1^1/_2$ фун. сахару, сварить изъ него сиропъ № V, прибавить 1 стаканъ яблочнаго сока, цедру и пюре,

уварить мармеладъ на легкомъ огнѣ до густоты сиропа № III, мѣшая, чтобъ не пригорѣлъ.

1321. Мармеладъ изъ земляники или малины.

Протереть ягоды, на 1 фун. пюре положить 1 фун. сахару, уварить, размѣшивая, до густоты сиропа № III. Можно также варить ягоды цѣльными, пока не разварятся, вмѣстѣ съ сахаромъ. На 4 фун. ягодъ взять 3 фун. сахару.

1322. Персиковый мармеладъ.

Очистить и нарѣзать персики, положить въ кастрюлю, поставить на слабый огонь; когда станутъ мягки, протереть. На 2 фун. пюре взять $1/2$ фун. сахару; сварить изъ него сиропъ № V, прибавить пюре и кусокъ ванили; варить, размѣшивая, до густоты сиропа № III.

1323. Грушевый мармеладъ.

Очистить и нарѣзать груши, положить въ кастрюлю, прибавить пиленаго сахару и воды, накрыть, поставить на слабый огонь; когда станутъ мягки, протереть. На 4 фун. пюре взять 3 фун. сахару, кусокъ ванили или цедры. Уварить мармеладъ до густоты сиропа № II.

1324. Патъ изъ айвы.

Очистить айву отъ кожи и сердцевины, нарѣзать кусочками, разварить въ небольшомъ количествѣ воды, протереть. Свѣсить пюре, сварить его съ равнымъ ему по вѣсу количествомъ сахару, вылить на блюдо, дать постоять нѣсколько дней, чтобы подсохло, затѣмъ нарѣзать полосками, обсыпать сахаромъ, уложить въ коробки.

1325. Патъ яблочный съ ванилью.

Очистить яблоки, нарѣзать кусочками, опускать ихъ по мѣрѣ чистки въ холодную воду; положить въ тазикъ, поставить на слабый огонь, накрыть; когда станутъ мягки, протереть. Варить пюре съ такимъ же по вѣсу количествомъ сахара и кускомъ ванили, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Провести ложкой по дну тазика; если остается слѣдъ, значитъ патъ готовъ. Вылить его на плафонъ слоемъ въ $1/2$ вершка толщиной, сгладить ножемъ, посыпать сахаромъ, сушить въ тепломъ шкафу 24 часа, затѣмъ нарѣзать кусочками, подсушить съ другой стороны, посыпать сахаромъ, уложить въ коробки, перекладывая каждый рядъ бумагой. Точно такъ же приготовляется патъ изъ персиковъ и абрикосовъ.

1326. Желе изъ смородины.

Взять 2 фун. бѣлой смородины, 4 фун. красной, 1$^1/_2$ фун. малины; выжать сокъ изъ ягодъ сквозь салфетку или съ помощью пресса. На каждый фунтъ сока взять $^1/_2$ фун. сахара. Варить сокъ съ сахаромъ приблизительно $^1/_2$ часа, снимая пѣну. Вылить ложку сока на тарелку; если застынетъ, значитъ готово; процѣдить желе въ банки.—Такая пропорція выгодна, когда есть много ягодъ, и хотятъ сдѣлать экономію на сахарѣ; въ противномъ случаѣ можно класть сахаръ и ягоды фунтъ на фунтъ. Такое желе лучше сохраняется.

1327. Желе изъ смородины инымъ способомъ.

Разварить красную смородину въ водѣ, процѣдить сокъ сквозь сырую салфетку, слить въ тазикъ. На 1 фун. соку положить $^3/_4$ фун. сахару, поставить на сильный огонь; кипятить 10 минутъ: прибавить сока малины, кипятить еще 10 минутъ; далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ № 1326.

1328. Желе изъ яблокъ.

Очистить яблоки отъ кожи и сердцевины, нарѣзать кусочками, класть ихъ по мѣрѣ чистки въ холодную воду. Выложить въ тазикъ, залить доверху водой. На 25 яблокъ можно прибавить сокъ 1—1$^1/_2$ лимона. Когда разварятся, процѣдить сокъ сквозь холстину или сито, но не протирать яблокъ. Свѣсить сокъ, варить его съ такимъ же количествомъ рафинада, мѣшая шумовкой. Когда желе уварится до густоты сиропа № III, процѣдить его въ банки; можно примѣшать къ нему кусочковъ лимоннаго цуката. Для желе годятся ранеты и многіе зимніе сорта, наиболѣе сочные. Оставшаяся яблочная масса идетъ на мармеладъ. Можно положить $^3/_4$ фун. сахара на 1 фун. сока, желе будетъ крѣпче и темнѣе. Точно такъ же варится желе изъ грушъ. Яблочное желе можно черезвычайно разнообразить, прибавляя къ нему разныхъ эссенцій, какія употребляются для обыкновеннаго желе, (пирожнаго); въ такомъ случаѣ яблочное желе варится безъ лимона.—Прибавляя къ яблочному желе небольшое количество рома, мы получаемъ *ромовое* желе. Ромъ вливается, когда желе почти готово; не слѣдуетъ вливать слишкомъ много, иначе желе не застынетъ. Для *розоваго* желе прибавить къ яблочному нѣсколько капель розовой эссенціи и немного

кошенили для цвѣта; распустить краску въ маломъ количествѣ желе и смѣшать съ остальнымъ.—Для *апельсиннаго* желе выжать въ яблочный сокъ 1 апельсинъ, а цедру съ него стереть на сахаръ, предназначенный для желе. Чтобы получить *двойное* желе, сварить сокъ изъ яблокъ, процѣдить, положить въ него сырыхъ яблокъ, сварить и процѣдить еще разъ; затѣмъ изъ полученнаго сока варить желе (1 фун. сахару на 1 фун. сока).—Двойнымъ апельсиннымъ желе наполняютъ половинки апельсинной кожи и подаютъ въ видѣ десерта. Можно прибавить къ нему мелкихъ кусочковъ апельсиннаго цуката. — Ананасное желе варится подобно апельсинному.

1329. Желе изъ айвы.

Это желе приготовляется такъ же, какъ и яблочное, но безъ лимона. Айва должна быть очень спѣла и душиста; варятъ ее вмѣстѣ съ кожей, что придаетъ соку ароматъ. Оставшаяся масса, перемѣшанная съ сахаромъ и яблоками, даетъ прекрасный мармеладъ.

1330. Орлеанскій Котиньякъ.

Это вкусное и хорошо сохраняющееся желе получило свое названіе отъ города Котиньяка въ Провансѣ, гдѣ оно въ первый разъ стало приготовляться.—Орлеанскіе кондитеры его усовершенствовали.—Нарѣзать ломтиками спѣлую айву, не очищая ее отъ кожи, которая придаетъ цвѣтъ и ароматъ; налить столько воды, чтобы она покрывала айву; сварить до мягкости, но не давая айвѣ развариться, процѣдить сокъ. Въ этомъ соку сварить такое же количество сырой айвы, очищенной и нарѣзанной, какъ сказано выше; снова процѣдить и изъ полученнаго двойного сока варить желе съ равнымъ ему по вѣсу количествомъ сахара. Взять немного желе на палецъ или ложку, опустить въ холодную воду; если застынетъ, то готово.—Котиньякъ наливается въ банки или въ особыя деревянныя формы, которыя нужно предварительно мочить въ водѣ 12 часовъ.

1331. Желе изъ барбариса.

Спѣлый барбарисъ очистить отъ сѣмячекъ, положить въ тазикъ, залить доверху водой, кипятить 20 минутъ. Снять съ огня, размять ягоды деревянной ложкой, процѣдить сокъ, положить въ него равное ему по вѣсу количество сахару, варить, какъ и прочія желе.

1332. Желе изъ четырехъ сортовъ ягодъ.

1 фун. вишенъ безъ вѣточекъ и косточекъ, 1 фун. малины, 1 фун. земляники, 1 фун. красной смородины безъ сѣмячекъ варить вмѣстѣ съ 4 фун. сахару на сильномъ огнѣ. Минутъ черезъ 10, когда сахаръ распустится и ягоды разварятся, снять съ огня; процѣдить сокъ въ банки; онъ застынетъ, какъ желе. Оставшіяся ягоды протираются и идутъ на мармеладъ.

1333. Желе малиновое.

4 фун. малины, 1 фун. бѣлой смородины размять деревянной ложкой и выжать сокъ сквозь салфетку. На 1 фун. сока взять 1 фун. сахару и варить 25—30 минутъ. Вылить ложку сока на тарелку; если застынетъ, значитъ желе готово.

1334. Малиновое желе другимъ манеромъ.

Положить малину въ сырую салфетку и выжать сокъ, сильно нажимая руками. На 1 фун. сока взять около 2 фун. сахару; варить 15—20 минутъ; смотрѣть, чтобы желе не потемнѣло.

1335. Желе изъ виноградного сока.

Взять самаго спѣлаго и сладкаго винограда, очистить его отъ сѣмячекъ, отбросить испорченныя ягоды, выжать сокъ, поставить на огонь; когда укипитъ до одной четверти, процѣдить; варить еще нѣсколько времени, слить въ банки, поставить на ночь въ теплый шкафъ. Если виноградъ слишкомъ киселъ, варить съ сахаромъ (3 фун. сахару на 10 фун. увареннаго сока). Желе съ сахаромъ лучше сохраняется.

1336. Виноградное желе по-бургонски.

Уварить виноградный сокъ до половины, постоянно размѣшивая и снимая пѣну.—Очистить нѣсколько грушъ отъ кожи и сердцевины, разрѣзать каждую на 4 части, положить въ сокъ, уварить его еще на одну треть. Далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.—Груши можно замѣнить молодой морковью или коротелью, также разрѣзанной на 4 части. Варить морковь долѣе, чѣмъ груши.

1337. Варенье изъ красной или бѣлой смородины.

Снять съ вѣточекъ крупную, не перезрѣлую смородину; вынуть сѣмячки съ помощью зубочистки; отвѣсить $2^1/_2$ фун. ягодъ вмѣстѣ

съ сокомъ. Положить въ кастрюлю около 2 фун. сахару, налить воды и сварить сиропъ № V; всыпать ягоды, варить на легкомъ огнѣ 5 минутъ, затѣмъ слить въ миску. Черезъ 2 часа процѣдить сиропъ въ тазикъ, прибавить $1/2$ фун. сахару, уварить до густоты сиропа № III; положить ягоды, дать вскипѣть одинъ разъ, варить еще 5 минутъ на легкомъ огнѣ, затѣмъ слить въ миску. Часа черезъ 4 повторить то же самое, прибавивъ сахару. Остудить, сложить въ банки.

1338. Варенье изъ черныхъ сливъ.

Не вполнѣ зрѣлыя сливы очистить отъ кожи и косточекъ; положить въ тазикъ, засыпать сахаромъ (на 4 фун. сливъ 1 фун. сахару). Черезъ 2 часа поставить на огонь; варить, мѣшая, до густоты сиропа № III.

1339. Варенье изъ винограда.

Очистить спѣлый виноградъ отъ вѣточекъ, вынуть сѣмена съ помощью спички, варить $1^1/_2$ часа; прибавить сахару ($1/2$ фун. на 1 фун. винограду), варить еще $1/2$ часа. Сложить въ банки.

1340. Варенье изъ вишенъ.

12 фун. спѣлыхъ вишенъ очистить отъ косточекъ, положить въ тазикъ, прибавить 1 фун. малиноваго сока, 2 ф. сока красной смородины. Варить все вмѣстѣ на сильномъ огнѣ, снимая пѣну. Черезъ $1/2$ часа послѣ того, какъ закипитъ, прибавить 9—10 фун. сахару, варить еще $1/2$ часа, сложить въ банки.

1341. Варенье изъ земляники.

Сварить изъ 1 фун. сахару сиропъ № IV, всыпать 1 фун. земляники, дать хорошо вскипѣть 3 раза, снять пѣну, сложить въ банки.

1342. Смородина въ сиропѣ.

Очистить красную смородину отъ сѣмячекъ съ помощью зубочистки. На 2 фун. ягодъ взять 3 фун. сахару; сварить изъ сахара сиропъ № IV (на 1 фун. сахару взять 1 стаканъ воды), очистить его бѣлкомъ, разболтаннымъ въ водѣ. Положить смородину въ сиропъ, вскипятить 1 разъ, остудить, вылить въ маленькія банки.

1343. Варенье изъ персиковъ.

Очистить отъ кожи не вполнѣ зрѣлые персики, положить въ миску, залить кипяткомъ, дать постоять 4 часа. На 1 фун. пер-

сиковъ взять 1 фун. сахару; вскипятить сиропъ, сварить въ немъ персики, положить въ банку, а сиропъ уварить до густоты, прибавить рома или киршвассера, залить имъ персики.

1344. Варенье изъ грушъ.

Взять спѣлыхъ и мягкихъ грушъ, разрѣзать каждую пополамъ, вынуть сердцевину, положить ихъ въ миску, пересыпая сахарнымъ пескомъ, покрыть сырой салфеткой, дать постоять сутки, чтобы дали сокъ; на другой день варить ихъ на сильномъ огнѣ, размѣшивая, но стараясь не раздавить грушъ.— Когда варенье еще не вполнѣ готово, прибавить нѣсколько кусочковъ лимонной цедры. На 1 фун. сырыхъ грушъ кладется $^1/_2$ фун. сахару.

1345. Варенье изъ грушъ другимъ маneромъ.

Разрѣзать каждую грушу на 4 части, очистить отъ кожи и сердцевины; сварить въ водѣ, не разваривая; откинуть груши на рѣшето, а сокъ смѣрить и слить въ тазикъ. На каждые 4 стакана сока положить $1^1/_2$ фун. сахару и сварить сиропъ № III; выложить груши, дать вскипѣть нѣсколько разъ, затѣмъ варить минутъ 20 на легкомъ огнѣ; снять пѣну, сложить въ банки.

1346. Варенье изъ мирабели.

Вынуть косточки, сложить сливы въ миску, пересыпая сахаромъ (на каждый фунтъ сливъ безъ косточекъ $^1/_2$ фун. сахару); засыпать сверху густымъ слоемъ сахару, покрыть сырой салфеткой, дать постоять. Черезъ 7—8 часовъ сварить варенье.

1347. Варенье изъ айвы.

Разрѣзать айву на 4 части, очистить, вынуть сердцевину, сварить въ водѣ. Слить сокъ, положить айву въ миску, пересыпая каждый слой сахарной пудрой ($^1/_2$ фун. сахару на 1 фун. айвы); дать постоять 12 часовъ; свѣсить сокъ и процѣдить его въ тазикъ; на 1 фун. сока взять $1^1/_2$ фун. сахару, уварить до густоты сиропа № III; снять пѣну, положить айву и уварить снова до прежней густоты.

1348. Варенье изъ четырехъ сортовъ фруктовъ.

Яблоки, груши, айву очистить отъ кожи и сердцевины, нарѣзать на 4 части; дынныя корки нарѣзать продолговатыми кусочками; сварить ихъ въ водѣ вмѣстѣ съ айвой до половины готов-

ности.—На 5 фун. фруктовъ взять 16 стакановъ винограднаго соку, процѣженнаго сквозь салфетку и еще не перебродившаго; уварить сокъ на одну треть, прибавить 7—8 фун. сахару. Когда сахаръ распустится, положить фрукты; варить на умѣренномъ огнѣ, пока сокъ не будетъ такъ же густъ, какъ сиропъ № III. Это варенье варится очень долго. Когда будетъ готово, подержать его минутъ 20 на краю плиты, не давая кипѣть, затѣмъ сложить въ банки. Одновременно съ фруктами можно положить маленькихъ кусочковъ цедры.

1349. Варенье для сладкихъ пироговъ.

Взять мелкихъ абрикосовъ, мирабели, персиковъ, вынуть косточки, нарѣзать кусочками и положить въ миску, пересыпая каждый слой сахарнымъ пескомъ ($^1/_2$ фун. сахару на 1 фун. фруктовъ). Черезъ 2 часа варить варенье, мѣшая, пока не погустѣетъ.

1350. Ренклоды и другіе фрукты, вареные въ сахарѣ.

Цѣль приготовленія фруктовъ въ сахарѣ это удалить изъ нихъ кислоту и воду, которыя замѣнить сахаромъ; если въ нихъ остается кислота, то они начинаютъ бродить и тогда нужно ихъ переварить. Сливы должны быть крупны, плотны и не вполнѣ зрѣлы, но и не зелены; обрѣзать вѣточки на половину, вокругъ вѣточки на рубчикѣ проткнуть ихъ разъ десять толстой иголкой, положить сливы въ тазикъ, залить ихъ водой пальца на 3—4 поверхъ сливъ, поставить на огонь. Когда вода станетъ настолько горяча, что рука не терпитъ, снять съ огня, влить немного сока зеленаго винограда или положить соли (2 золот. на 4 фун. сливъ); дать постоять 1 часъ; снова поставить сливы на легкій огонь, размѣшать; онѣ позеленѣютъ. По мѣрѣ того, какъ сливы будутъ всплывать наверхъ, вынимать ихъ и класть въ холодную воду; откинуть сливы на рѣшето; дать стечь, положить ихъ въ миску, залить жидкимъ, горячимъ сиропомъ. Черезъ сутки слить сиропъ, вскипятить въ немъ сливы раза два, дать постоять еще сутки; повторить то же самое еще разъ; дать постоять двое сутокъ; затѣмъ сложить варенье въ банки. Чтобы получить сухое варенье изъ сливъ, вынуть ихъ изъ сиропа и высушить въ шкафу на проволочной рѣшеткѣ. Затѣмъ уложить въ коробки. Приготовленныя такимъ образомъ сливы можно сохранять въ крѣпкой водкѣ. Для такого же употребленія и такимъ же образомъ приготовляются фрукты въ сахарѣ. Чѣмъ они спѣлѣе и суше, тѣмъ они меньше варятся и требуютъ менѣе сахара.

1351. Абрикосы, вареные въ сахарѣ.

Взять не вполнѣ зрѣлыхъ абрикосовъ, вынуть косточки, не разрѣзывая ихъ пополамъ, положить въ тазикъ, залить холодной водой, поставить на огонь; по мѣрѣ того, какъ абрикосы будутъ всплывать наверхъ, вынимать ихъ и класть въ холодную воду; черезъ 2 часа откинуть фрукты на рѣшето, затѣмъ сложить въ миску, залить тепленькимъ, жидкимъ сиропомъ и накрыть салфеткой; черезъ 6 часовъ слить сиропъ въ тазикъ, прибавить немного сахару, поставить на огонь; когда вскипитъ, выложить абрикосы, варить $^1/_4$ часа на легкомъ огнѣ, снова слить въ миску, дать стоять 6 часовъ. Варить такимъ образомъ абрикосы въ сиропѣ 6 разъ, подбавляя каждый разъ сахару; въ послѣдній разъ варить ихъ $^1/_2$ часа на легкомъ огнѣ. Сложить абрикосы въ банки вмѣстѣ съ сиропомъ, или вынуть ихъ изъ сиропа и положить въ крѣпкую водку, или, наконецъ, приготовить изъ нихъ цукаты, т.-е. высушить ихъ въ тепломъ шкафу на проволочной рѣшеткѣ, обсыпать сахаромъ, уложить въ коробки.

1352. Желе со сливками.

Взять ренклоды или мирабель, вынуть косточки, не разрѣзывая ихъ, положить сливы въ тазикъ, залить доверху водой, варить на сильномъ огнѣ, затѣмъ откинуть на рѣшето. Высушить сливы, какъ абрикосы № 1351; изъ сока сварить желе съ равнымъ ему по вѣсу количествомъ сахару; уложить сливы въ банку, залить горячимъ желе.

1353. Апельсины, вареные въ сахарѣ.

Выбрать толстокожихъ апельсиновъ, стереть слегка цедру на теркѣ, пробуравить ихъ ножемъ въ середкѣ со стороны стебля, наколоть, сварить въ кипяткѣ до мягкости; затѣмъ остудить въ холодной водѣ. Положить апельсины въ миску, залить жидкимъ горячимъ сиропомъ. Поступать далѣе, какъ съ абрикосами № 1351.

1354. Зеленый виноградъ, вареный въ сахарѣ.

Выбрать плотный, незрѣлый виноградъ, очистить его отъ сѣмячекъ и по мѣрѣ чистки класть въ тазикъ съ холодной соленой водой; поставить тазикъ на легкій огонь и по мѣрѣ того, какъ ягоды будутъ всплывать, брать ихъ шумовкой и опускать въ холодную воду. Дать постоять 12 часовъ. Соленую воду, въ которой

отваривался виноградъ, поставить на огонь, всыпать ягоды, подогрѣть, не давая кипѣть. Когда ягоды вновь позеленѣютъ, остудить ихъ въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь, сложить въ миску, залить жидкимъ сиропомъ, поступать далѣе, какъ съ абрикосами № 1351.

1355. Вишни, вареныя въ сахарѣ.

Выбрать кислыхъ, крупныхъ и мясистыхъ вишенъ, очистить отъ косточекъ, отвѣсить $2^1/_2$ фун. Изъ $2^1/_2$ фун. сахару сварить сиропъ № IV, положить вишни, уварить до густоты сиропа № III; вылить въ миску, дать постоять 6 часовъ. Процѣдить сиропъ въ тазикъ, прибавить 60 золот. рафинада, смоченнаго водой; уварить до густоты сиропа № IV; положить вишни, уварить до густоты сиропа № III. Повторить то же самое еще разъ. Прежде, чѣмъ класть вишни въ банку, дать имъ постоять часовъ 12.

1356. Сухое варенье изъ вишенъ.

Сварить вишни въ сахарѣ, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ; слить сиропъ, положить вишни на желѣзные листы, сушить ихъ въ тепломъ шкафу сутки; остудить, уложить въ коробки, перекладывая бумагой.

1357. Сухое варенье изъ грецкихъ орѣховъ.

Взять незрѣлыхъ грецкихъ орѣховъ, у которыхъ ядрышко еще мягко, очистить ихъ и постепенно класть въ холодную воду; затѣмъ сварить до мягкости, чтобы можно было легко проткнуть ихъ булавкой; снять съ огня, остудить въ холодной водѣ. Далѣе варить въ сахарѣ и сушить, какъ цукаты изъ абрикосовъ.

1358. Цукаты изъ айвы.

Очистить айву, разрѣзать каждую на 4 части и по мѣрѣ чистки класть ее въ холодную воду, подкисленную уксусомъ или лимоннымъ сокомъ; сварить айву до мягкости въ этой водѣ, откинуть на рѣшето и остудить въ холодной подкисленной водѣ. Когда остынетъ, выложить въ миску, залить жидкимъ сиропомъ. Далѣе поступать, какъ сказано въ № 1351; варить въ сиропѣ 6 разъ. Точно такъ же приготовляются цукаты изъ грушъ.

1359. Цукаты изъ апельсинной корки.

Надрѣзать каждый апельсинъ крестъ-на-крестъ, снять кожу, разрѣзать пополамъ каждый кусокъ, наколоть ихъ нѣсколько разъ,

положить въ кастрюлю съ водой, накрыть и сварить ихъ до мягкости; остудить въ холодной водѣ. Сложить въ миску, залить ихъ холоднымъ сиропомъ; поступать, какъ сказано въ № 1351.

1360. Цукаты изъ дягиля.

Нарѣзать полосками мягкіе стебли дягиля, опустить ихъ въ холодную воду. Налить воды въ тазикъ, поставить на огонь; когда начнетъ закипать, положить туда дягиль; снять съ огня, дать постоять 1 часъ. Очистить дягиль отъ волоконъ и нижней кожицы, залить доверху водой, сварить до мягкости; снять съ огня, положить горсть соли, дать постоять часъ. На 1 фун. дягиля взять 1 фун. сахару, сварить сиропъ; когда вновь позеленѣетъ, слить воду; сварить его въ сиропѣ и высушить въ шкафу, какъ абрикосы № 1351. Оставшійся сиропъ идетъ на компотъ.

1361. Каштаны въ сахарѣ.

Сварить въ водѣ крупные каштаны, очистить ихъ отъ шелухи, стараясь не разломить; опустить ихъ въ холодную воду, чтобы окрѣпли. Положить ихъ въ миску, залить сиропомъ № I. Поступать далѣе, какъ съ абрикосами № 1351. Варить всего 4 раза, дать стоять въ сиропѣ сутки. Когда каштаны будутъ готовы, остается только оглазировать ихъ, обмакивая въ сиропъ № VI (см. апельсины № 1353) и высушить въ шкафу. Въ сиропѣ они не сохраняются долѣе 2 мѣсяцевъ.

1362. Померанцевые цвѣты въ сахарѣ.

Опустить померанцевые цвѣты въ кипятокъ; черезъ минуту вынуть ихъ, дать стечь. Сварить сиропъ № IV, положить въ него померанцевые цвѣты, уварить до прежней густоты. Снять съ огня, мѣшать, пока сахаръ не будетъ сухъ; вынуть цвѣты, высушить ихъ на бумагѣ въ едва тепломъ шкафу. Отъ сильнаго жара они съеживаются.

1363. Миндаль, фисташки и орѣхи въ сахарѣ.

1¼ фун. миндалю вытереть въ салфеткѣ, чтобы былъ чистъ; положить его на сковороду вмѣстѣ съ 1¼ фун. сахарнаго песку, влить ½ стакана воды, поставить на огонь. Когда миндаль начнетъ трещать, снять съ огня; мѣшать, чтобы сахаръ сталъ сухимъ и не прилипалъ къ миндалю. Вынуть миндаль и половину сахара, прибавить къ остальному ½ стакана воды, варить сиропъ, пока

не погустѣетъ; всыпать миндаль, размѣшать, снова вынуть. Каждая миндалинка должна быть покрыта слоемъ леденца. Высыпать остальной сахаръ, влить $^1/_2$ стакана воды; сварить карамель, всыпать миндаль, размѣшать, чтобы весь леденецъ присталъ къ миндалю; выложить каждую миндалину отдѣльно на блюдо и подсушить. Точно такъ же приготовляются фисташки и лѣсные орѣхи въ сахарѣ. Для запаса въ сиропъ кладутъ мелко истолченную ваниль, померанцевый цвѣтъ или цедру.

1364. Ячменный сахаръ.

Разварить въ эмальированной кастрюлѣ 15 золот. ячменю; процѣдить отваръ, положить въ него $^1/_2$ фун. сахару, сварить сиропъ № VI. Смазать прованскимъ масломъ блюдо, вылить на него сиропъ; когда остынетъ, нарѣзать тоненькими полосками, обернуть каждую вокругъ грифеля, чтобы она приняла форму витушки. Для запаха въ сиропъ можно положить тертой лимонной цедры или влить померанцевой воды.

1365. Яблочный сахаръ.

Приготовить 1 фун. яблочнаго соку, какъ для желе; положить въ него 3 фун. сахару, уварить, размѣшивая, до густоты сиропа № VI; вылить на блюдо, смазанное прованскимъ масломъ; когда остынетъ, нарѣзать въ видѣ палочекъ; обвалять въ сахарной пудрѣ.

1366. Вишни въ водкѣ.

Взять крупныхъ, не вполнѣ зрѣлыхъ вишенъ, обрѣзать вѣточки на половину, положить вишни въ банку съ пучкомъ кишмиша и кускомъ корицы, посыпать сахаромъ (25 золот. на 1 фун. ягодъ); наполнить банку очищеннымъ спиртомъ или крѣпкой водкой. Черезъ 2 мѣсяца вынуть корицу, кишмишъ и употреблять. Не слѣдуетъ ставить вишенъ на солнце.

1367. Вишни въ водкѣ другимъ способомъ.

Взять 5 фун. зрѣлыхъ вишенъ изъ раннихъ сортовъ, снять вѣточки, косточки разбить, вынуть ядрышки и положить ихъ въ тазикъ вмѣстѣ съ вишнями и $1^1/_4$ фун. сахару. Уварить на легкомъ огнѣ до одной трети. Сиропъ долженъ быть густъ, какъ желе. Вылить его въ банку, разбавить 8 стаканами водки въ 22^0, прибавить кусочекъ корицы, 6 головокъ гвоздики, ванили или мускатнаго цвѣту по вкусу; положить въ банку немного малины; за-

купорить банку, дать постоять нѣсколько дней, затѣмъ процѣдить, положить въ этотъ настой свѣжія вишни и закупорить.

1368. Абрикосы въ водкѣ.

Наколоть толстой иглой цѣльные абрикосы, опустить ихъ въ горячую воду, держать на слабомъ огнѣ, чтобы вода не остыла, но и не кипѣла. Когда абрикосы будутъ мягки, остудить ихъ въ холодной водѣ, черезъ часъ вынуть, дать стечь, сложить въ банку. Смѣшать 8 стакановъ водки съ 12 стаканами сиропа № I, залить фрукты.

1369. Ренклоды въ водкѣ.

Выбрать крупные ренклоды, обрѣзать вѣточки до половины, опустить фрукты въ тазикъ съ горячей водой, поставить на край плиты. Когда сливы станутъ мягки, вынуть тѣ, которыя остались цѣльными, откинуть на рѣшето, затѣмъ положить ихъ въ тазикъ съ жидкимъ, горячимъ сиропомъ, поставить на край плиты; черезъ 10 минутъ снять, остудить. Вынуть сливы изъ сиропа, дать стечь, сложить въ банку, залить водой. Черезъ недѣлю смѣшать водку съ такимъ же количествомъ сиропа № I, процѣдить сквозь салфетку, залить фрукты. Закупорить банку, держать въ сухомъ помѣщеніи.

1370. Каштаны въ водкѣ.

Приготовить каштаны, какъ для компота, но безъ рома, поставить ихъ вмѣстѣ съ сиропомъ въ теплую печь, затѣмъ положить въ банку, залить сиропомъ, смѣшаннымъ съ водкой ($1^1/_2$ стакана сиропа на 4 стакана водки), остудить и закупорить.

ГЛАВА 39-я.

Запасы и соленія.

1371. Сохраненіе овощей свѣжими.

Коренья, какъ, напр., морковь, рѣпа, селлерей, хорошо сохраняются въ сухихъ подвалахъ. Собирать ихъ слѣдуетъ въ сухую погоду. Въ подвалъ насыпается песокъ и въ немъ дѣлаются маленькіе желобки на разстояніи 2—3 вершковъ одинъ отъ другого. Въ эти желобки кладутъ коренья, срѣзавъ предварительно верхніе листья. Точно такъ же сохраняются и кочни капусты. Если мѣ-

ста мало, то раскладываютъ ихъ на полкахъ, или подвѣшиваютъ на веревкахъ корнемъ кверху. Цвѣтная капуста также хорошо сохраняется въ сухомъ подвалѣ, который по временамъ провѣтривается. Для запаса слѣдуетъ выбрать крѣпкіе, не помятые кочни, обрѣзать листья, но оставить черешки и подвѣсить кочни къ потолку. При хорошихъ условіяхъ цвѣтная капуста сохраняется даже до апрѣля. Чтобы придать капустѣ свѣжій видъ передъ приготовленіемъ, нужно обрѣзать стебель снизу и опустить его въ свѣжую воду.

1372. Соленые артишоки.

Выбрать крупные артишоки, опустить ихъ минутъ на 10 въ кипятокъ, затѣмъ откинуть на рѣшето. Для соленія годны лишь донца и нѣжныя части крупныхъ листьевъ; все остальное слѣдуетъ удалить. Вскипятить 8 стакановъ воды, 4 стакана уксуса съ 2 горстями соли, наполнить артишоками банку, залить разсоломъ, а сверху саломъ. Передъ приготовленіемъ вымочить артишоки въ теплой водѣ и затѣмъ варить.

1373. Соленый цикорій.

Вымыть, очистить цикорій, опустить въ кипятокъ, затѣмъ въ свѣжую воду, наконецъ, откинуть на рѣшето. Положить цикорій въ глиняный горшокъ, залить сначала слабымъ разсоломъ, а черезъ сутки замѣнить его болѣе густымъ, залить сверху саломъ, закупорить.

1374. Соленый щавель и другая зелень.

Набрать въ сентябрѣ щавелю, кервелю, порею, зелени петрушки, изрубить мелко, положить въ кастрюлю, поставить на огонь, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда пюре начнетъ густѣть, посолить. Когда зелень достаточно сварена, т.-е. не имѣетъ сырого вкуса, сложить ее въ горшокъ и остудить. Если оно дастъ воду, то это знакъ, что она не доварена, и нужно варить еще разъ. Залить зелень саломъ и закупорить. Можно также протереть ее сквозь сито.

1375. Соленые томаты.

Взять маленькихъ, красныхъ, но не вполнѣ зрѣлыхъ томатовъ, уложить ихъ въ глиняный горшокъ, залить разсоломъ такой густоты, чтобы въ немъ плавало свѣжее яйцо (т.-е. на 3—4 стакана воды 1 стаканъ соли, вскипятить и остудить), залить сверху саломъ и закупорить.

1376. Пюре изъ томатовъ.

Варить томаты въ кастрюлѣ, пока весь сокъ не испарится; протереть ихъ сквозь сито. Уварить до густоты мармелада, разлить въ маленькія банки, закупорить.

1377. Соленая фасоль.

Молодую, не очень мелкую фасоль вымыть, опустить въ кипятокъ. Когда вскипитъ 2 раза, откинуть на рѣшето, дать стечь, остудить въ холодной водѣ. Наполнить фасолью маленькія кадочки съ крышкой, входящей внутрь и снабженной ручкой по серединѣ, залить разсоломъ (см. № 379), черезъ 2—3 дня слить разсолъ, прибавить немного соли, кипятить 5 минутъ. Когда остынетъ, залить фасоль, закупорить.

1378. Соленая цвѣтная капуста.

Разрѣзать каждый кочанъ на нѣсколько частей, прокипятить, откинуть на рѣшето, дать стечь, остудить въ холодной водѣ; положить въ миску, залить свареннымъ и остывшимъ разсоломъ; черезъ сутки откинуть на рѣшето, затѣмъ разложить въ маленькія кадочки, залить свѣжимъ разсоломъ № 379, накрыть деревяннымъ кружкомъ, входящимъ внутрь.

ГЛАВА 40-я.

1379. Сушеніе овощей.

Сушить овощи слѣдуетъ на солнцѣ или въ теплой печи; овощи или зелень, предназначенныя для сушенія, должны быть предварительно вымыты. Фасоль, бобы, горошекъ опускаются въ кипятокъ; коренья (морковь, рѣпа, хрѣнъ) рѣжутся тонкими ломтиками и раскладываются на желѣзномъ листѣ или нанизываются на нитку. Изъ зелени хорошо засушиваются тминъ, укропъ, петрушка, мята, кервель, эстрагонъ, маіоранъ; нѣсколько хуже—щавель, шпинатъ и фасоль.

ГЛАВА 41-я.

Маринованіе.

1380. Красный и бѣлый уксусъ.

Для приготовленія уксуса необходимо имѣть особый боченокъ, который не долженъ употребляться для чего-либо другого. Вскипя-

тить 8 стакановъ краснаго или бѣлаго уксуса, обдать имъ новый боченокъ; встряхнуть нѣсколько разъ, затѣмъ влить туда 16 стакановъ краснаго или бѣлаго вина, смотря потому, какой уксусъ желаютъ получить. Покрыть холстиной, поставить въ теплое мѣсто; черезъ недѣлю влить еще 16 стакановъ вина и подбавлять такимъ образомъ каждую недѣлю по 16 стакановъ вина, пока боченокъ не наполнится; при этомъ нужно каждый разъ его встряхивать. Черезъ 3 недѣли уксусъ готовъ, и боченокъ долженъ быть закупоренъ. По мѣрѣ того, какъ уксусъ берется изъ боченка для употребленія, слѣдуетъ подливать такое же количество вина. Если уксусъ въ боченкѣ станетъ слишкомъ слабъ, подбавить прокипяченаго уксуса, смѣшаннаго со спиртомъ.

1381. Уксусъ эстрагонный.

Наполнить $^1/_3$ глиняной банки эстрагономъ слегка подсушеннымъ на воздухѣ въ теченіе 5—6 часовъ; прибавить зеренъ перца, шарлотокъ и горсть травы камнеломки; залить доверху кипящимъ уксусомъ. Черезъ недѣлю процѣдить въ бутылки и употреблять.—Можно влить уксусъ холоднымъ, но тогда онъ долженъ настаиваться 6 недѣль.

1382. Уксусъ для салата.

Положить въ глиняную банку 2 горсти эстрагона, $^1/_2$ горсти кресса, столько же кервеля и молодыхъ листовъ бедренца, 2 зубка чесноку, 1 стручекъ зеленаго перца (паприки); залить уксусомъ, черезъ недѣлю разлить въ бутылки.

1383. Кислый виноградный сокъ для соусовъ.

Размять деревяннымъ пестикомъ кислый зеленый виноградъ, выжать сокъ, процѣдить, поставить въ прохладное мѣсто дня на 2, чтобы перебродилъ, затѣмъ профильтровать черезъ пропускную бумагу, слить въ бутылки, закупорить, держать въ прохладномъ мѣстѣ.

1384. Корнишоны.

Вымыть корнишоны, обрѣзать кончики стебельковъ, сложить въ глиняную банку, пересыпая солью, встряхнуть нѣсколько разъ. Черезъ сутки слить сокъ и залить корнишоны доверху горячимъ бѣлымъ уксусомъ и накрыть банку. Корнишоны пожелтѣютъ. Черезъ сутки слить уксусъ въ нелуженую кастрюлю, вскипятить на

сильномъ огнѣ, всыпать туда корнишоны, размѣшать и, когда уксусъ начнетъ закипать, снять съ огня и остудить. Корнишоны вновь позеленѣютъ. Сложить ихъ въ банки, перекладывая душистыми травами, напр. камнеломкой, эстрагономъ, зеленымъ перцемъ, мелкими луковицами, чеснокомъ, залить доверху остывшимъ уксусомъ, закупорить. Черезъ недѣлю корнишоны годны къ употребленію.

1385. Маринованная цвѣтная капуста.

Очистить и нарѣзать цвѣтную капусту, положить въ глиняную банку, пересыпая солью, черезъ 2 дня слить сокъ, переложить капусту въ другую банку, залить прокипяченымъ уксусомъ. Черезъ 2 дня вскипятить уксусъ еще разъ, примѣшать къ нему немного горчицы, размѣшанной въ нѣсколькихъ ложкахъ чилійскаго уксуса, залить корнишоны.

1386. Маринованная бѣлая капуста.

Очистить отъ верхнихъ листьевъ нѣсколько хорошихъ, тугихъ кочней, изрубить, сложить въ горшокъ, густо посыпая солью, и встряхнуть нѣсколько разъ. Черезъ 4—5 дней слить сокъ, переложить капусту въ другой горшокъ, перекладывая зеленымъ перцемъ, хрѣномъ, гвоздикой, луковками, залить кипяченымъ уксусомъ, остудить, закупорить.

1387. Маринованная красная капуста.

Изрубить красную капусту, положить въ банку, пересыпая солью (15 зол. на 1 ф. капусты), накрыть деревяннымъ кружкомъ, положить гнетъ. Черезъ 3 дня слить сокъ, сложить капусту въ другую банку, залить уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью и остуженнымъ. Закупорить и держать въ прохладномъ мѣстѣ.

1388. Домашніе каперсы.

Наполнить банку сѣменами настурціи, залить уксусомъ. Черезъ сутки слить этотъ уксусъ и уварить его на $^1/_3$, влить столько же свѣжаго, залить сѣмена настурціи. Черезъ 3 дня повторить то же самое. Закупорить банку.

1389. Зеленый перецъ въ уксусѣ.

Взять стручковъ зеленаго перца (паприки), обрѣзать стебельки, надрѣзать каждый стручекъ вдоль, сложить ихъ въ высокій горшокъ, залить уксусомъ, накрыть деревяннымъ кружкомъ, положить

на него гнетъ. Черезъ 2 дня слить уксусъ, уварить его на $1/3$, влить столько же свѣжаго и прибавить соли; когда остынетъ, залить перецъ, обвязать банку пузыремъ и поставить въ сухое мѣсто. Изъ маринованнаго перца приготовляется салатъ слѣдующимъ образомъ: вынуть нѣсколько стручковъ деревянной ложкой, мочить ихъ въ холодной водѣ 1 часъ, выжать, нарѣзать, приправить прованскимъ масломъ, солью и толченымъ перцемъ.

1390. Маринованная фасоль.

Свѣжую, молодую фасоль сложить въ кадушку, пересыпая солью, накрыть деревяннымъ кружкомъ, положить гнетъ, держать въ прохладномъ помѣщеніи. Черезъ 8—10 дней слить сокъ, вымыть фасоль, положить въ кастрюлю, накрыть, поставить на легкій огонь, чтобы фасоль снова приняла зеленый цвѣтъ, но отнюдь не давать кипѣть. Положить фасоль въ холодную воду, затѣмъ наполнить ею банки; залить прокипяченымъ холоднымъ уксусомъ, закупорить.

1391. Маринованная кукуруза.

Взять самыхъ молодыхъ початковъ кукурузы толщиной немного болѣе колоса пшеницы; варить въ кипяткѣ до мягкости, чтобы ихъ легко можно было проткнуть иголкой; слить воду, кукурузу сложить въ банки, залить уксусомъ; черезъ 2 дня слить уксусъ, разбавить его свѣжимъ, кипятить минутъ 10 съ зернами перца и гвоздикой; остудить наполовину, залить кукурузу, закупорить. — Такая кукуруза подается въ видѣ салата къ жаркому, въ видѣ закуски, или прибавляется къ другимъ овощамъ.

1392. Маринованные огурцы.

Взять крупныхъ огурцовъ, разрѣзать на 4 части, очистить отъ кожи и лишнихъ сѣмянъ, сложить въ банку, пересыпая солью; черезъ 1—2 дня слить сокъ, влить въ кастрюлю пополамъ воды и уксусу, посолить, положить огурцы, кипятить 3—4 минуты. Слить жидкость, огурцы сложить въ глиняную банку, перекладывая стружками хрѣна, стручковымъ перцемъ, гвоздикой, зернами перца и горчицей; залить тепловатымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью и небольшимъ количествомъ сахару. Черезъ сутки слить уксусъ, процѣдить, кипятить его минутъ 10 на сильномъ огнѣ.—Уварившійся уксусъ замѣнить свѣжимъ, остудить, залить огурцы; сохранять въ сухомъ мѣстѣ.—Эти огурцы подаются въ видѣ закуски.

1393. Маринованная свекла.

Сварить въ водѣ красную свеклу, очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ банку, перекладывая гвоздикой и стружками хрѣна; залить слабымъ уксусомъ, закупорить.

1394. Консервы изъ всевозможной провизіи по способу Аппера.

Способъ Аппера состоитъ въ томъ, что различная провизія, какъ, напр., мясо, рыба, дичь, овощи, фрукты, помѣщается въ плотно закупоренные сосуды и варятся нѣкоторое время въ паровой кастрюлѣ, а послѣ сохраняется въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ. Мелкія овощи, какъ, напр., горошекъ, а также и ягоды, насыпаются въ обыкновенныя бутылки, болѣе крупныя овощи или фрукты укладываются въ каменныя или стеклянныя банки; для мяса, рыбы и дичи употребляются жестянки. Въ какомъ бы сосудѣ ни помѣщалась провизія, онъ долженъ какъ можно лучше быть закупоренъ. Для бутылокъ берутъ обыкновенно крѣпкія пробки, распаренныя въ водѣ, для банокъ деревянные кружки. Для фруктовыхъ или ягодныхъ консервовъ можно обойтись совсѣмъ безъ пробокъ, замѣняя ихъ двойной оболочкой изъ пузыря, которая плотно обвязывается бичевкой. Не мѣшаетъ закрѣпить пробки проволокой, какъ это дѣлается съ бутылками сельтерской воды. Вся посуда обертывается сѣномъ и помѣщается въ большую паровую кастрюлю, помѣщенную на плитѣ и наполненную холодной водой. Вода должна кипѣть извѣстное время, затѣмъ кастрюля снимается съ плиты и въ нее понемногу подливается холодная вода. Не слѣдуетъ вынимать консервы изъ паровой кастрюли прежде, чѣмъ вода не остынетъ совершенно. Далѣе остается лишь засмолить посуду и помѣстить въ сухомъ и прохладномъ помѣщеніи. Въ теченіе первыхъ 2—3 мѣсяцевъ бутылки и банки помѣщаются стоймя, затѣмъ ихъ кладутъ на полъ или полки, чтобы жидкость смачивала пробку изнутри.—Такъ какъ качество консервовъ зависитъ отъ предварительнаго приготовленія, а также отъ продолжительности ихъ варки въ паровой кастрюлѣ, то необходимо дать особыя наставленія для каждаго рода консервовъ.

1395. Зеленый горошекъ.

На 10 стакановъ горошка взять $^1/_4$ фун. масла, посолить, развести водой, размѣшать, слить воду, а горошекъ варить въ ка-

стрюлѣ до готовности съ 8 золот. сахару, маленькой луковицей и вѣткой петрушки. Когда будетъ готовъ, петрушку и лукъ вынуть, а горошкомъ наполнить бутылки, закупорить ихъ и кипятить въ паровой кастрюлѣ 1 часъ.

1396. Зеленый горошекъ по-англійски.

Вскипятить въ кастрюлѣ соленую воду, всыпать горошекъ, варить на самомъ сильномъ огнѣ, чтобы горошекъ сохранилъ зеленый цвѣтъ; въ паровой кастрюлѣ кипятить 1 часъ.

1397. Турецкіе бобы.

Сварить въ соленомъ кипяткѣ молодые турецкіе бобы въ шелухѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь; поджарить ихъ на сильномъ огнѣ съ масломъ, солью, зеленью петрушки или чабёра, мелко изрубленной и небольшимъ количествомъ сахару. Въ паровой кастрюлѣ кипятить $^1/_2$ часа.

1398. Фасоль зеленая въ стручкахъ.

Очистить, положить въ каменную чашку; залить кипяткомъ; дать постоять нѣсколько минутъ, затѣмъ вынуть фасоль и варить въ соленомъ кипяткѣ, но не до готовности; поджарить ее на сильномъ огнѣ съ масломъ, солью и петрушкой; остудить, сложить въ банку вмѣстѣ съ сокомъ. Въ паровой кастрюлѣ кипятить не долѣе 5 минутъ, иначе она пожелтѣетъ. Фасоль зернами приготовляется такимъ же образомъ, но въ паровой кастрюлѣ кипятится 3 часа.

1399. Артишоки.

Очистить артишоки, разрѣзать каждое донце на 4 части; по мѣрѣ чистки класть въ холодную воду, чтобы не потемнѣли. Сварить ихъ въ кипяткѣ до мягкости, сложить въ банки, закупорить. Въ паровой кастрюлѣ кипятить 2 часа.—Цвѣтную капусту приготовлять такъ же, какъ и артишоки. Въ паровой кастрюлѣ кипятить $^1/_2$ часа.—То же самое относится и къ спаржѣ, но она теряетъ свой вкусъ и ароматъ.

1400. Щавель.

Сварить, протереть, прибавить соли и варить до готовности, чтобы вся жидкость выкипѣла. Въ паровой кастрюлѣ кипятить $^1/_2$ часа.

1401. Томаты.

Нарѣзать кусками, наложить въ банки, обвязать пузыремъ; кипятить въ паровой кастрюлѣ 4 минуты. Передъ употребленіемъ слить жидкость и протереть томаты.

1402. Шампиньоны.

Очистить шампиньоны, поджарить ихъ въ кастрюлѣ съ масломъ, солью и лимоннымъ сокомъ; остудить, сложить въ бутылки вмѣстѣ съ сокомъ. Въ паровой кастрюлѣ кипятить $^1/_2$ часа.

1403. Трюфеля.

Положить трюфеля въ холодную воду часа на два; очистить, положить въ кастрюлю, прибавить соли и воды, плотно закрыть крышкой, чтобы не выдохлись и варить на легкомъ огнѣ. Остудить, сложить въ банки, закупорить; кипятить въ паровой кастрюлѣ 3 часа. Если трюфели не были предварительно сварены, то они сохраняются также хорошо, но сильно осѣдаютъ, такъ что банка оказывается на половину пустой.

ГЛАВА 42-я.

Фрукты и ягоды.

Хорошо сохраняются лишь свѣжіе, крѣпкіе и не вполнѣ зрѣлые фрукты и ягоды; перезрѣлые легко подвергаются броженію и поэтому требуютъ большого количества сахару, притомъ они легко покрываются плѣсенью. Фрукты и ягоды кладутся въ банки, пересыпаются сахаромъ или заливаются сиропомъ; послѣдній способъ болѣе пригоденъ, такъ какъ при первомъ образуется пустота въ банкѣ. На каждую бутылку идетъ приблизительно 1—1$^1/_4$ фун. сиропа.

1404. Абрикосы.

Разрѣзать каждый пополамъ, расколоть косточки, ядрышки обдать кипяткомъ, очистить и вмѣстѣ съ абрикосами уложить въ банки; залить жидкимъ сиропомъ. Въ паровой кастрюлѣ кипятить 4 минуты.

1405. Персики.

Приготовлять такъ же, какъ и абрикосы; кипятить въ паровой кастрюлѣ 3 минуты

1406. Сливы.

Сливы, и въ особенности ренклоды, годятся только не вполнѣ зрѣлыя. Проколоть каждую 8—10 разъ толстой иглой; срѣзать половину черешка, опустить ихъ въ кипятокъ; когда вскипитъ 1 разъ, положить въ банку, залить жидкимъ сиропомъ. Кипятить въ паровой кастрюлѣ 4 минуты. Ренклоды можно также разрѣзать пополамъ и положить въ банку вмѣстѣ съ очищенными ядрышками, какъ абрикосы. Точно такъ же приготовляется крупная мирабель.

1407. Вишни.

Срѣзать вѣточки на половину, косточки оставить; залить болѣе густымъ сиропомъ, чѣмъ фрукты. Кипятить въ паровой кастрюлѣ 4 минуты.

1408. Красная смородина.

Взять довольно зрѣлыхъ ягодъ, очистить отъ вѣточекъ; приготовлять, какъ вишни.,

1409. Малина.

Малина годится не вполнѣ зрѣлая; сиропъ такой же, какъ для вишенъ; кипятить 2 минуты. Эта ягода лучше другихъ сохраняетъ свой ароматъ. Земляника и клубника приготовляются такъ же, но теряютъ свой ароматъ.

1410. Сокъ красной смородины.

Очистить красную смородину отъ вѣточекъ, сложить въ глубокую посудину, поставить въ погребъ дня на 2, на 3, чтобы началось броженіе. Сцѣдить полученный сокъ, профильтровать его сквозь пропускную бумагу, прибавить малиноваго сока для запаху, слить въ бутылку, кипятить въ паровой кастрюлѣ 5 минутъ.

1411. Вишневый сокъ.

Вишневый сокъ приготовляется для цвѣта въ различные консервы изъ фруктовъ и ягодъ, напр. въ консервы изъ клубники. Взять совершенно зрѣлыхъ черныхъ вишенъ, вскипятить ихъ въ тазикѣ, затѣмъ выжать сокъ. Поступать далѣе, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ.

ГЛАВА 43-я.

1412. Мясо, дичь и рыба въ консервахъ.

Куропатки, тетерева, бекасы, дупеля, полевые жаворонки, перепела, фазаны, зайцы и др. крупная дичь жарится до готовности,—

если нужно, шпикуется или приготовляется въ видѣ сальми, укладывается въ жестянки и заливается сокомъ. Плотно закупоренныя жестянки кипятятся въ паровой кастрюлѣ — 1—3 часовъ, смотря по величинѣ; напр. большого фазана нужно кипятить 3 часа. Не слѣдуетъ употреблять слишкомъ большихъ жестянокъ. Мясо должно быть первой свѣжести, иначе оно испортится и жестянка лопнетъ. Передъ отпускомъ выложить содержимое жестянки въ кастрюлю и подогрѣть на слабомъ огнѣ. Точно такъ же сохраняются въ бутылкахъ и банкахъ масла, бульонъ и говяжій сокъ.

ГЛАВА 44-я.

1413. Сохраненіе фруктовъ свѣжими.

Фрукты быстро поспѣваютъ подъ вліяніемъ воздуха, тепла и свѣта. Устраняя вліяніе этихъ факторовъ въ то время, когда фрукты еще не зрѣлы, можно замедлить ихъ созрѣваніе и хорошо сохранить ихъ въ теченіе нѣсколькихъ мѣсяцевъ. Для этого фрукты помѣщаютъ въ мѣстѣ, хорошо защищенномъ отъ свѣта, вѣтра и мороза, напр. въ сухомъ подвалѣ или темной кладовой. Если въ кладовой есть окно, нужно его плотно законопатить. На полкахъ разстилается солома, на нее кладутъ фрукты, такъ чтобы они не касались другъ друга. Фрукты должны быть незрѣлые, крѣпкіе и безъ пятенъ. Лучшіе изъ нихъ можно завернуть въ бумагу или подвѣсить въ бумажныхъ мѣшкахъ. Полки могутъ быть замѣнены широкими и низкими деревянными ящиками, которые помѣщаются одинъ на другомъ.

Въ такомъ же помѣщеніи хорошо сохраняется виноградъ. Каждая кисть подвѣшивается на проволочномъ крючкѣ.

1414. Способъ имѣть всегда свѣжіе орѣхи.

Свѣжіе орѣхи, грецкіе, волотскіе и др. стоитъ только продержать недѣлю въ холодной водѣ, перемѣняя ее 2—3 раза. Ядро разбухаетъ, кожица легко снимается, и орѣхи пріобрѣтаютъ вкусъ свѣжихъ.

1415. Черносливъ и сушеные вишни.

Положить зрѣлыхъ черныхъ сливъ на доску, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Часовъ черезъ 5 вынуть, перевернуть каждую сливу и снова поставить въ печь. Держать ихъ въ печи сутки и бо-

лѣе, переворачивая черезъ каждые 4, 5 часовъ, затѣмъ держать черносливъ нѣкоторое время въ сухомъ помѣщеніи, которое провѣтривается, наконецъ сложить въ мѣшокъ или корзину вмѣстѣ съ нѣсколькими лавровыми листами.

Вишни сушатся сначала въ печи, затѣмъ на солнцѣ. Для сушки взять мясистыхъ черныхъ вишенъ; можно связать ихъ въ пучки. Для компота мочить вишни и черносливъ въ холодной водѣ 1 часъ, затѣмъ сварить въ этой же водѣ съ виномъ и сахаромъ, пока не разбухнутъ.

Отдѣлъ VII.

Храненіе провизіи.

ГЛАВА 45-я.

Способы сохранять провизію отъ порчи и исправлять испорченную.

1416. Сохраненіе мяса.

Лучше всего говядина сохраняется на ледникѣ. За неимѣніемъ послѣдняго говядину обертываютъ въ холстину и подвѣшиваютъ въ сухомъ и прохладномъ помѣщеніи, открытомъ съ сѣвера, гдѣ мясо свободно провѣтривается.

Такимъ образомъ говядина сохраняется лѣтомъ дня три; далѣе, чтобы избѣжать порчи, варить говядину въ кипяткѣ не долѣе часу, отнюдь не прибавляя соли; снять жиръ, отжать говядину и сохранять въ холстинѣ, какъ сказано выше. Точно такъ же сохраняется телятина и баранина. Всякое мясо и птицу можно хорошо сохранить въ угольномъ порошкѣ, завернувъ предварительно въ холстину. Для перевозки мяса птицы или рыбы, насыпать въ корзину опилокъ, на нихъ положить слой мелкаго льда, засыпать опилками, закрыть сахарной бумагой; на бумагу кладется мясо или рыба, покрывается бумагой, опилками и льдомъ въ пузыряхъ.

1417. Сохраненіе домашней птицы и дичи.

Выпотрошить птицу, наполнить внутренность бумагой, завернуть въ холстъ и держать на ледникѣ въ закрытой посудѣ. Безъ льда сохраненіе птицы почти невозможно. Дичь хорошо сохраняется зимой, если ее повѣсить за голову не ощипывая перьевъ, въ сухомъ помѣщеніи, которое провѣтривается. Мелкую дичь, какъ, напр., куропатокъ, перепеловъ, полевыхъ жаворонковъ, положить въ гор-

шокъ и засыпать просомъ или опилками. Чтобы долѣе сохранить ее лѣтомъ, нужно ее выпотрошить и наполнить внутри углемъ.

1418. Сохраненіе рыбы.

Рыба лучше всего сохраняется лѣтомъ на ледникѣ, ее зарываютъ въ ледъ или въ угольный порошокъ; крупная рыба, напр. лососина, сохраняется 4—5 дней. Сохранять ее долѣе сырой рискованно. Чтобы она не испортилась, сварить ее въ соленой водѣ; слить наваръ, распустить въ немъ немного желатину, вскипятить еще разъ, залить рыбу и держать на холодѣ. Такимъ образомъ, рыба сохраняется еще нѣсколько дней.

1419. Какъ исправить мясо, которое начинаетъ портиться.

Опустить мясо въ кипятокъ; когда появится пѣна, бросить туда одинъ или два раскаленныхъ угля. Точно такъ же исправляется окисшій бульонъ, бросая въ него раскаленный уголь во время кипѣнія. Чтобы жесткое мясо сдѣлать мягкимъ, нужно выбивать деревяннымъ пестикомъ по крайней мѣрѣ одну минуту.

1420. Способъ исправлять рыбу, которая начала портиться.

Влить въ кастрюлю воды, въ 4 раза меньше уксусу, прибавить соли и угольнаго порошка, завязаннаго въ тряпочкѣ; положить рыбу и сварить.

1421. Сохраненіе бульона и консоме.

Дать бульону отстояться, слить сверху, не трогая отстоя, вскипятить; когда на половину остынетъ, слить въ бутылки отъ шампанскаго, закупорить и перевязать крестъ-на-крестъ веревочкой, обернуть бутылки сѣномъ; поставить въ паровую кастрюлю; когда вскипитъ одинъ разъ, отставить на край плиты, чтобы перебирало $^1/_4$ часа; вынуть бутылки, остудить, засмолить, сохранять въ подвалѣ.

1422. Сохраненіе молока.

Чтобы сохранить молоко нѣсколько дней, его кипятятъ нѣсколько минутъ въ паровой кастрюлѣ по способу Аппера, или прибавляютъ къ нему виннокаменной соли; распустить въ 2 стаканахъ воды $1^1/_2$—2 золот. виннокаменной соли и подбавлять по ложкѣ этой жидкости на 2 стакана молока.

1423. Сохраненіе яицъ.

Существуютъ различные способы сохраненія яицъ, а именно: 1) положить въ кадку 30 фун. негашеной извести, влить туда $3\frac{1}{2}$ ведра холодной воды. Черезъ сутки, когда отстоится, слить чистую воду и залить ею яйца, положенныя въ боченокъ. 2) Вскипятить воду съ солью (8 зол. соли на стаканъ воды), залить яйца въ боченкѣ. 3) Обмазать каждое яйцо гумми-арабикомъ, сохранять въ угольномъ порошкѣ; передъ употребленіемъ вымыть яйца въ теплой водѣ. 4) Сваренныя всмятку яйца хорошо сохраняются нѣсколько мѣсяцевъ въ сухомъ и прохладномъ помѣщеніи.

1424. Средство имѣть свѣжія яйца въ теченіе цѣлой зимы.

Отдѣлить дюжину насѣдокъ, посадить ихъ въ теплое помѣщеніе, напр. отгородить уголокъ въ хлѣву, и кормить ихъ гречихой, а по утрамъ давать имъ слѣдующій кормъ: приготовить смѣсь изъ толченаго конопляного сѣмени съ небольшимъ количествомъ ячменныхъ отрубей, прибавить толченаго и просѣяннаго кирпича (приблизительно $\frac{1}{6}$ всей смѣси). Отъ этого корма куры будутъ нестись всю зиму, но къ веснѣ будутъ уже настолько истощены, что остается ихъ откормить и зарѣзать.

1425. Сохраненіе свѣжаго сливочнаго масла.

Отжать масло досуха и уложить какъ можно плотнѣе въ горшокъ, залить холоднымъ разсоломъ, или опрокинуть горшокъ на глубокую тарелку и налить въ нее разсолу.

1426. Шотландскій способъ сохраненія сливочнаго масла.

30 золот. сахару, $7\frac{1}{2}$ золот. селитры и 15 золот. соли истолочь мелко, смѣшать съ 5 фун. сливочнаго масла, уложить въ горшокъ какъ можно плотнѣе, покрыть тряпкой, сложенной вдвое и смазанной свѣжимъ масломъ. Когда масло осядетъ, подбавить еще; налить поверхъ тряпки немного растопленнаго масла; когда остынетъ, посыпать сверху еще селитры съ солью и сахаромъ, закупорить, какъ можно лучше. Такимъ образомъ масло сохраняетъ хорошій вкусъ годъ и болѣе. Заготовлять его въ небольшихъ горшочкахъ, потому что раскупоренное, оно легко портится.

1427. Соленіе масла.

Масло можетъ быть соленое и малосольное. Въ первомъ случаѣ взять 12 золот. соли на $2^1/_2$ фун. масла, во 2-мъ достаточно 4 золот. на такое же количество масла.

Вымыть и отжать свѣжее масло, раздѣлить его на нѣсколько частей, каждую раскатать скалкой на чистой сырой доскѣ, посолить по указанной пропорціи, скатать и раскатать нѣсколько разъ, какъ тѣсто. Опустить въ воду со льдомъ, черезъ нѣсколько времени вынуть, отжать, плотно набить имъ горшочки, залить разсоломъ и каждый горшокъ обвязать пузыремъ. Если масло должно сохраняться очень долго, то на $2^1/_2$ фун. кладутъ 15 золот. соли, 5 золот. сахарной пудры и столько же истолченной и просѣянной селитры.

1428. Топленое масло.

Положить въ горшокъ 12 фун. масла, 5—6 гвоздикъ, 2 - 3 лавроваго листа, 2 маленькихъ луковицы, поставить на огонь. Когда закипитъ, отставить на край плиты, чтобъ слегка кипѣло съ одной стороны. Когда оно станетъ прозрачнымъ, т. е. черезъ $1^1/_4$—$1^1/_2$ часа, слить сверху масло, процѣдить въ глиняный горшокъ, сверху налить разсолу, обвязать горшокъ пузыремъ, держать въ прохладномъ мѣстѣ. Можно также топить масло въ паровой кастрюлѣ.

1429. Топленое свиное и гусиное сало.

Топленое свиное сало приготовляется изъ подчеревковъ (брюшное сало). Сало мелко рѣжется и растопляется въ горшкѣ или луженой кастрюлѣ на слабомъ огнѣ. Когда половина сала распустится и будетъ довольно прозрачна, ее сливаютъ и продолжаютъ растоплять остальное на очень слабомъ огнѣ. Нагрѣть горшокъ въ печи, слить въ него растопленное сало; когда застынетъ наполовину, примѣшать къ нему соли (4 зол. на $2^1/_2$ фун. сала). Когда застынетъ, посыпать солью. Точно такъ же приготовляется топленый гусиный жиръ.

1430. Сохраненіе гусей и дичи въ топленомъ салѣ.

Ощипать и вымыть нѣсколько жирныхъ гусей, разрѣзать каждаго на 4 части, положить въ кадочку, обсыпанную солью, пересыпая каждый кусокъ смѣсью изъ 2 частей соли 1 части селитры; поставить въ прохладное мѣсто. Распустить въ котлѣ топле-

ное свиное сало; когда закипитъ, изжарить въ немъ гусей на легкомъ огнѣ до мягкости. Вынуть гусей, откинуть на рѣшето. Когда остынутъ, сложить въ горшки, залить процѣженнымъ саломъ. Когда сало застынетъ, покрыть его кружкомъ бумаги, обвязать горшки пузыремъ. Точно такъ же сохраняется въ салѣ разная дичь. Чтобы сало было чище и имѣло пріятный запахъ, его предварительно варятъ съ пучкомъ петрушки, тмину и лавроваго листа, нѣсколькими луковицами, гвоздиками и ломтиками хлѣба до тѣхъ поръ, пока хлѣбъ не зарумянится. Вынувъ хлѣбъ, пряности и зелень, заливаютъ саломъ заранѣе изжаренную дичь.

1431. Сохраненіе оливковаго масла.

На югѣ Франціи оливковое масло сохраняютъ въ особыхъ кувшинахъ, закрытыхъ полотномъ и деревяннымъ кружкомъ. Если масло разлито въ бутылки, то ихъ закупориваютъ хлопчатой бумагой.

Отдѣлъ VIII.

ГЛАВА 46-я.

Смѣсь.

1432. Способъ сдѣлать мягкою старую домашнюю птицу.

Мочить птицу въ водѣ съ золой 2—4 часа; вымыть, ощипать, выпотрошить; черезъ сутки связать ее и кипятить въ бульонѣ $1/4$ часа, затѣмъ нашпиковать и изжарить на вертелѣ. Когда наполовину изжарится, облить горячимъ масломъ.

1433. Способъ придать телятинѣ вкусъ соленаго тона.

Кусокъ отъ задней четверти телятины нарѣзать ломтиками, сварить въ кипяткѣ съ лавровымъ листомъ и разсоломъ изъ-подъ соленой рыбы. Часа черезъ 2 вынуть телятину, дать стечь, еще разъ посыпать солью, выбивая пестикомъ, чтобы лучше просолилась. Положить на дно террины нѣсколько соленыхъ анчоусовъ и на нихъ телятину; залить оливковымъ масломъ.

1434. Баранина на манеръ дикой козы.

Взять мягкой баранины (жиго, филе, короткая часть), нашпиковать, какъ Фрикандо, положить въ глиняную посуду вмѣстѣ съ щепоткой донника и горстью можжевельника (ягодъ), залить маринадомъ изъ крѣпкаго краснаго уксуса, мариновать 5—6 дней, затѣмъ вынуть мясо, дать стечь, изжарить на вертелѣ или рѣшеткѣ, подавать съ соусомъ Пикантнымъ.

1435. Свинина на манеръ дикаго вепря.

Наиболѣе пригодна молодая свинина. Приготовить маринадъ изъ уксусу, наполовину разбавленнаго водой, съ шарлотками, ломтиками луковицъ, нѣсколькими зубками чесноку, лавровымъ ли-

стомъ, гвоздикой, шалфеемъ, можжевеловыми ягодами, базиликой, тминомъ, донникомъ, мятой и зелеными грецкими орѣхами. Залить свинину и мариновать 6 дней.

1436. Хлѣбный мякишъ для котлетъ, крокетовъ и т. п.

Взять сухого бѣлаго хлѣба, срѣзать корку, мякишъ наломать, посыпать мукой, положить въ салфетку, растереть руками, затѣмъ просѣять сквозь сито. Корки хлѣба служатъ для такого же употребленія. Стереть ихъ на теркѣ или высушить, истолочь и просѣять.

1437. Цедра.

Апельсинныя или лимонныя корки, оставшіяся безъ употребленія, идутъ на разныя пирожныя, печенье и т. п. Срѣзать цедру, нарѣзать кусочками, высушить, сохранять въ закупоренной банкѣ, или стереть цедру на сахаръ и истолочь его.

1438. Картофельная мука.

Вымыть мучнистый картофель въ нѣсколькихъ водахъ, протереть на теркѣ въ кадушку съ водой, размѣшать. Половина кадушки должна быть занята картофелемъ; воды налить доверху. Всѣ лишнія части всплывутъ наверхъ; слить ихъ вмѣстѣ съ водой; на днѣ останется картофельная мука. Высушить ее и протереть сквозь сито.

1439. Горчица.

Просѣять зерна горчицы, мочить ихъ въ холодной водѣ 2—4 часа, взбалтывая воду нѣсколько разъ, затѣмъ растереть на гладкомъ камнѣ, какъ растираютъ краски, смочить уксусомъ, протереть сквозь сито. Не мѣшать, растереть и протереть еще разъ, чтобы получился самый мелкій порошокъ. На югѣ Франціи уваривають до $^1/_3$ легкое вино и подбавляютъ въ горчицу вмѣсто уксуса, что дѣлаетъ ее вкуснѣе.

1440. Столовая горчица.

На 4 стакана сухой горчицы взять по $1^1/_2$ золот. каждой изъ слѣдующихъ травъ: петрушки, кервелю, эстрагона, зелени селлерея, зубковъ чесноку. Изрубить все мелко вмѣстѣ съ 6 анчоусами, солью и пряностями, протереть все вмѣстѣ, положить въ фаянсовыя банки. Передъ закупориваніемъ опустить въ каждую банку раскаленный кусокъ желѣза съ палецъ толщиной. Когда желѣзо потухнетъ, вынуть, закупорить банки.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

Отдѣлъ III.

Реестръ кушаній и описаніе способовъ ихъ приготовленія.

ГЛАВА 7-я.

Супы.

ГЛАВА 11-я.

Пюре, гарнитуры и рагу.

ГЛАВА 12-я.

Говядина.

ГЛАВА 13-я.

Телятина.

ГЛАВА 14-я

Баранина.

ГЛАВА 15-я.

Свинина.

ГЛАВА 16-я.

Крупная дичь.

ГЛАВА 17-я.

Пернатая дичь.

ГЛАВА 18-я.

Домашняя птица.

ГЛАВА 19-я.

Морскія рыбы.

ГЛАВА 20-я.

Рѣчная рыба.

ГЛАВА 21-я.

Овощи.

ГЛАВА 22-я.

Кушанья изъ яицъ.

ГЛАВА 26-я.

Горячія пирожныя.

ГЛАВА 27-я.

Холодныя пирожныя.

ГЛАВА 28-я.

Компоты.

ГЛАВА 29-я.

Мороженое и сорбетъ.

Отдѣлъ IV.

Иностранная кухня.

ГЛАВА 30-я.

Итальянская кухня.

ГЛАВА 31-я.

Испанская кухня.

ГЛАВА 32-я.

Англійская кухня.

ГЛАВА 33-я.

Нѣмецкая кухня.

ГЛАВА 34-я.

Турецкая кухня.

Отдѣлъ V.

Напитки.

ГЛАВА 35-я.

Напитки горячіе и прохладительные.

ГЛАВА 36-я.

Ратафія и ликеры.

ГЛАВА 37-я

Сиропы.

Отдѣлъ VI.

Заготовки.

ГЛАВА 38-я.

Мармеладъ, патъ, варенье, желе, фрукты въ сахарѣ и въ водкѣ.

ГЛАВА 39-я.

Запасы и соленія.

Отдѣлъ VII.

Храненіе провизіи.

Отдѣлъ VIII.